2115
1

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
DEC 1947

EDITION DU MIDI

64e Année. T. 128. N° 41-42 — 12-19 Octobre 1947

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : **Paul DEGRULLY**
Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

**P. DEGRULLY**
Prof[r] hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

**G. BUCHET**
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **400 francs** — Pays étrangers, **600 francs**
**Le Numéro : 12 francs.** — Changement d'adresse : **10** francs

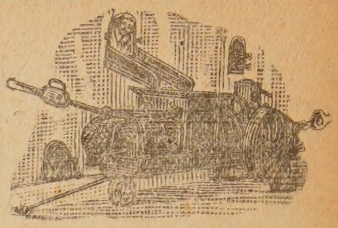
Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
**AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE**
1bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier — Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

# Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)



(Déposée France et Etranger)

## Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

## Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

CUPRA

## "LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

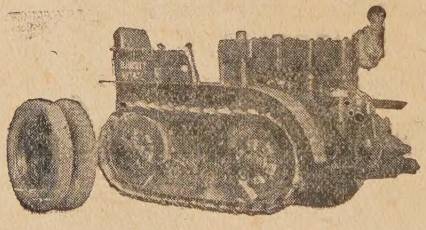
ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, LYON
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

## ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80

## MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66



incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis 20 ans

Type NORMAL (chenilles seules)
Type MIXTE (chenilles et pneus)

*Bien que* **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Étrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. – Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON

La Société des

# Pressoirs Colin

21-27, rue J.-J.-Rousseau — MONTREUIL-s/BOIS (Seine)

**Est à même de vous fournir les appareils de vinification les plus modernes**

**PRESSES CONTINUES - PRESSES HYDRAULIQUES - P.H.R.A. - FOULO-POMPES, etc...**

CONTRE L'OIDIUM

PAS DE GASPILLAGE
PAS DE BRÛLURE

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 80 pour cent de SOUFRE à l'état libre
Finesse 98 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
68, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

PUBLI DAUPHIN

Le Phosphore des

ENGRAIS PHOSPHATÉS

Superphosphates - Scories Thomas
Phosphates moulus

ÉLÉMENT VITAL

ASSOCIATION DE
Propagande des Engrais Phosphatés
139, Boulevard HAUSSMANN - PARIS 8e

Insp. rég. : Mr P. CASTERAN
Ing. agri., 7 ,rue Foch, Montpellier

# VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
**7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,**
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

Adressez-vous en confiance aux **PÉPINIÈRES Jean MALOD & Fils, MONTÉLIMAR**

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire)

Télégramme : **MALOVIGNE-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

*Vous utiliserez avec succès et sans brûlure*

*Contre le Mildiou*

**CUPROXIL COLLOÏDAL**

à 25 o/o de cuivre métal
400 grs par 100 litres

*Contre l'Oïdium*

**OXYLDIUM COLLOÏDAL**

à 50 o/o de soufre
700 grs par 100 litres

*Contre Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, etc...*

**YAKELITE "V"**

à 47 o/o de fluor

**ARSÉPLOM**

à 11 o/o d'arsenic - 30 o/o de plomb
1000 grs par 100 litres

**Manufacture des Produits Chimiques SALAVERT**
**à ROANNE (Loire)**

**ETABLISSEMENTS VITICOLES**
**- MACLET-BOTTON -**
**VILLEFRANCHE-EN-BEAUJOLAIS (Rhône)**

*Les meilleures variétés de :*

**SEIBEL, COUDER, SEYVE-VILLARD**
**J. SEYVE, LANDOT-RAVAT 6, etc.**

*VINIFERAS de CUVE et de TABLE*

Brochure descriptive "LA VITICULTURE NOUVELLE"
N° 26 contre 6 frs en timbres-poste

**TUTEURS**

Pour la vigne
accacia et châtaignier

Ecrire BIGORRE, PERPIGNAN
BOITE POSTALE 33

**Agriculteurs, Viticulteurs...**

vos champs et vignes ont besoin de chaux. Demandez notice pour analyse des terres. Prix et échantillons gratuits. **L'Usine à Chaux de Carennac (Lot)**, vous offre toute une gamme de Chaux extra blanche à plus de 95 o/o de carbonate dechaux.

**Pour vos Vignes**

**Utilisez les nouveaux pulvérisateurs**

**VERMOREL**

PUISSANCE DE PULVERISATION
-: DOUCEUR DE TRACTION :-

**VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)**

Société anonyme au capital de 8.000.000 de francs

**La Publicité**

**CONSTITUE UNE DOCUMENTATION INTERESSANTE**
**NE MANQUEZ PAS DE LA LIRE**

## PLANTS DE VIGNE SÉLECTIONNÉS

TOUTES VARIETÉS

**HYBRIDES FRANÇAIS A VINS FINS**

Chardonnay-Ravat N° 6

— Tarif et documentation franco —

**TISSIER-RAVAT, Hybrideur**

**MARCIGNY (Saône-et-Loire)**

UN FIL *seul* SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ
VOS CHAMPS, VOS PRÉS
ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

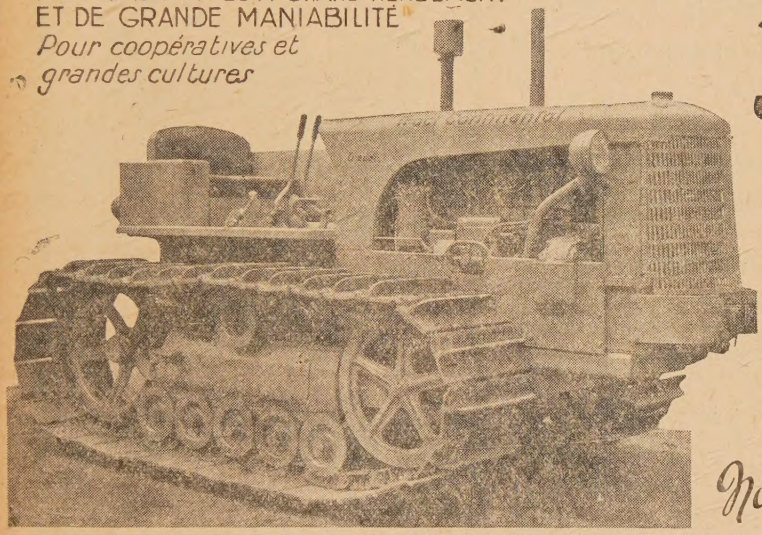
AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE

**ÉLECTRIC-CLOTSEUL**

**Etablissements Le Nourrisseul.**
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IV•)
*Demander la notice gratuite*

## Tract Continental DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
*Pour coopératives et grandes cultures*



3 Types:

1er — TRACT 45 "LABOUR" — 48 CV A LA BARRE

2e — TRACT 45 "VIGNERON" — 32 CV A LA BARRE

3e — TRACT 47 "LABOUR" — 58 CV A LA BARRE

*Nous Consulter*

**ETS RICHARD FRÈRES** 17 A 21 RUE DE St CYR LYON
TEL. BURDEAU 75-53, 75-54

## LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

*Les plus beaux plants de vigne à la source de production*

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à CARPENTRAS)
Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

# PÉPINIÈRES LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — **MONTÉLIMAR** (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre, en particulier

**SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS,** et les meilleurs **Couderc, Seyve-Villard, etc...**

## LES PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU

à **BURGY** (Saône-et-Loire)

Etablissement de viticulture bien connu

FONDÉ EN 1901

**Doivent leur renommée à la qualité et à la parfaite authenticité de leurs produits**

**TOUTES LES MEILLEURES VARIÉTÉS DE VIGNE :**

- **Cépages Français, Vinifera pour la Cuve et la Table ;**
- **Hybrides greffés et Racinés ;**
- **Racinés porte-greffes ;**
- **Boutures greffables et Plantations.**

*GROS, DÉTAIL, EXPORTATION*

*- Références en toutes régions viticoles -*

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

# Gesarol

DDT Vetry DDT

**PROTECTION TOTALE**
contre
**VERS de la GRAPPE**
**PYRALES**
**ALTISES**

SANS POISON — SANS ODEUR

LICENCE EXCLUSIVE FLY-TOX 22, rue de MARIGNAN PARIS (8e)

LE FLY-TOX DISTRIBUÉ PAR SAINT-GOBAIN

# LUTTEZ *efficacement* *contre les* GELÉES

*en employant*

## *Le* Dispositif automatique de Protection

## H. PARRENIN

44, Rue du Louvre. — PARIS (1er arr.)

Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs

Représentant pour l'Algérie **M. VALENTIN,** 139, rue Sadi-Carnot, **Alger,** Tél. 600-13
16, boulev. Lescure, **Oran,** Tél. 236-16.

— RÉFÉRENCES, RENSEIGNEMENTS, DEVIS ET CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE —

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

# PÉPINIÈRES RICHTER

FONDÉES EN 1882

MONTPELLIER
59, Avenue du Pont-Juvénal

BÉZIERS
109, Avenue G.-Clémenceau

---

# LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

## LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre
Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

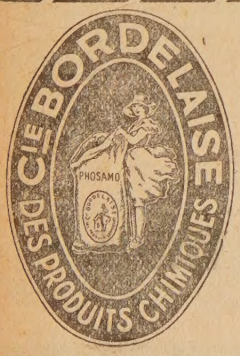
— contient 30 o/o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE
— est EFFICACE contre l'OIDIUM
— n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE active l'action des rayons du soleil.
— est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable.
— est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.
— évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.
— EST UNE RICHESSE NATIONALE.

LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, avenue du Maréchal Foch, NARBONNE

EST LA SEULE A PRODUIRE

## LE SOUFRE DE NARBONNE

---




# PHOSAMO

**ENGRAIS COMPLET** *obtenu par combinaison chimique et* **NON** *par simple mélange*

*MAXIMUN DE RENDEMENT A DÉPENSE ÉGALE D'ENGRAIS*

## Cie BORDELAISE

Capital 140 millions. Usines : SÈTE - BORDEAUX - NANTES - ROUEN
Agence du Sud-Est : 4, rue Viala, AVIGNON

# BAISSE sur les ENGRAIS... ?

*en l'attendant*

# BAISSE IMPORTANTE

*sur les*

## TERREAUX de GADOUES

**triés, criblés et tamisés**

**Entreprise G. DOBROUCHKESS**

**16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE**

# PÉPINIÈRES BOUILLARD

A CARPENTRAS (VAUCLUSE)

MEILLEURS HYBRIDES ET VINIFERAS GREFFÉS SOUDÉS SUR LOT OU 3309
RACINÉS PORTE-GREFFES LOT ET 3309. BOIS GREFFABLES TOUTES VARIÉTÉS

PROTECTION PAB TOTALE

DE TOUTES LES CULTURES
PAR LA GAMME
**HOMOGÈNE ET COMPLÈTE**
DES

## PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DES

**INGÉNIEURS DE LA SOCIÉTÉ AUXILIAIRE**
**DU COMPTOIR FRANÇAIS DE L'AZOTE**

ET DE NOS AGENTS GÉNÉRAUX

LES ÉTABLISSEMENTS
**PIERRE BEVENGUT**

74, BOUL. VICTOR-HUGO - CLICHY (SEINE)
USINES A CLICHY (SEINE) ET A PIERRE BÉNITE (RHÔNE)

le plus puissant produit de nettoyage

# TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville - LYON

**Ne perdez plus de Volailles**
**Ne perdez plus de Lapins**

TRAITEMENTS PRÉVENTIFS
ET CURATIFS EFFICACES, ÉPROUVÉS
DES MALADIES DE LA BASSE-COUR
VACCINS — SÉRUMS

**LABORATOIRE DE RECHERCHES SPÉCIALISÉ**
Séro-agglutination -- Recherches microscopiques
AUTOPSIES (Renseignements et notice n° 9 envoyés gratuitement)

Laboratoires Avicoles du Dr G. LISSOT,
VÉTÉRINAIRE, PACY-SUR-EURE (EURE) - TÉL. 24

CONTRE
PYRALE
ET
MORTALITÉ
DES SOUCHES

traitez cet hiver, au..

PYRALESCA

LA LITTORALE · BÉZIERS

64me Année — N° 41-42 12-19 Octobre 1947

# LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE

*Le Conseil d'Administration.* — Avis à nos lecteurs. . . . . 209
**P. Degrully.** — Chronique. — A la recherche de la pierre philosophale. . 209
**Georges Cunin.** — A propos du levurage des vendanges. . . . . 214
**E. Bock.** — De la qualité de notre encépagement et de nos vins. . . . 218
**R.-Louis Joly.** — Le problème de l'eau en Algérie. . . . . 223
**N.** — Après la XXVIe session du Comité de l'Office internat. du vin (fin). 227
*Questions diverses.* — **R. Libes.** L'hélicoptère complète l'aéroplane. . . 231
— **Pierre Larue.** La cuve distillatoire Mimard. . . 232
*Partie officielle.* — Loi n° 47-1830 du 16 septembre 1947 étendant au domaine congéable le bénéfice de la loi du 13 avril 1946 instituant le statut du fermage et du métayage. . . . . 233
Le nouveau régime des piquettes. . . . . 234
*Informations.* — Le plan d'ensemencement en blé et en seigle pour 1947-1948. — Précisions sur les surfaces emblavées. — Concours régional porcin d'Aubagne. . . . . 236
Bulletin commercial.

## AVIS A NOS LECTEURS

*En prévision d'une augmentation éventuelle du prix de l'abonnement, nous prions tous nos abonnés qui voudraient bénéficier des conditions actuelles de vouloir bien souscrire leur réabonnement pour l'année 1948 d'ici au 15 décembre.*

*De par ailleurs, nous rappelons que les changements d'adresses doivent être accompagnés de la somme de* **15 francs** *en couverture de la confection du nouveau cliché.*

Le Conseil d'administration.

# CHRONIQUE

## A la recherche de la pierre philosophale

« Certainement la chose qui plus fermement doit demeurer ou être est la monnaie. »

Oresme. — *Traité des monnaies.*

« Les assignats, cette dernière vermine des vieilles sociétés pourries. »

Victor Hugo. — *Le Rhin.*

« O Athéniens, vous n'êtes que des enfants ! Vous ne connaissez rien de ce qui est plus ancien que vous ; remplis de votre propre excellence et de celle de votre nation,

vous ignorez tout ce qui vous a précédé, vous croyez que ce n'est qu'avec vous et avec votre ville que le monde a commencé d'exister ! »

*Allocution d'un prêtre de Saïs à Solon conservée par Platon dans son Timée.*

Quand on entreprend l'étude de l'histoire de la monnaie à travers les âges, l'esprit est frappé par le rôle considérable que cette question a joué dans l'économie universelle (1).

Abstraction faite des différents intermédiaires des échanges qui ont succédé au troc et qui, du reste, subsistent encore chez quelques peuplades primitives, nous constatons que ce sont certains métaux, comme le cuivre, l'argent et l'or qui ont, un peu partout, dominé les systèmes monétaires.

Nous avons, à diverses reprises, attiré l'attention de nos lecteurs sur la nécessité, pour remettre de l'ordre dans la maison, de revenir à une monnaie saine, et nous avons indiqué quelques moyens pratiques de réalisation (2).

Nous n'avons pas l'intention de colliger toutes les définitions qui ont été données de la monnaie.

Retenons celle de M. le professeur Perreau. La monnaie, en dépit du prestige qui l'entoure et de qualités spéciales à elle attribuées n'est pas autre chose qu'une marchandise « que tous les hommes, en vertu d'un accord exprès ou tacite, sont convenus d'accepter comme intermédiaire des échanges... La monnaie servira, en effet, de point de comparaison ou de commune mesure des valeurs... ».

Ainsi, puisque, marchandise, la monnaie est soumise à la loi de l'offre et de la demande et, pour conserver son potentiel d'origine, elle ne doit subir aucune altération.

Malheureusement, toutes les fois qu'un chef de Gouvernement s'est trouvé en difficulté pour se procurer des subsides, il n'a pas manqué de falsifier la monnaie existante soit en diminuant son poids, soit en y incorporant des métaux communs.

Naturellement ces méthodes ont été vite démasquées et, dans le bassin méditerranéen, Solon a été l'un des premiers à subir les conséquences du mécontentement populaire (3).

Dans la suite, l'avilissement de la monnaie romaine et l'inflation formidable qui en a été la conséquence normale devait avoir logiquement, et a eu en réalité, un contre-coup terrible sur la vie économique du IIIme siècle.

En fait, si l'on tient compte à la fois de la réduction du poids et de l'altération du titre, l'Antoninianus, sous les règnes de Gallien et de Claude, était tombé au cinquantième de sa valeur intrinsèque primitive. Cette dépréciation énorme réagit en premier lieu sur le commerce extérieur, qui était presque exclusivement un commerce d'importation. Pendant les deux premiers siècles de l'Empire, les peuples

(1) René Gounard. — Histoire des doctrines monétaires. Sirey, Paris, 1935.
(2) P. D. — Rétrospective. *P. A. V.*, t. II, 18 octobre 1944.
P. D. — Retour à une monnaie saine. *P. A. V.*, t. I, 20-27 mai 1945.
E. D. — Taxation et marché noir. *P. A. V.*, t. II, 27 octobre 1946.
(3) Du Mesnil Marigny. — Histoire de l'Economie politique. Paris, 1878.

étrangers avaient accepté volontiers en paiement de leurs exportations la monnaie d'or et d'argent romaine, mais lorsque, au temps de Septime Sévère, l'argent se transforme en billon, ils le refusent, et pareil sort frappera, à plus forte raison, l'Antoninianus avili de l'anarchie militaire. La nécessité pour les commerçants romains de payer en or ou en anciens deniers le montant des marchandises qu'ils importent, va constituer une entrave de plus en plus gênante au mouvement des échanges avec les peuples du dehors.

A l'intérieur, l'Antoninianus se maintenait grâce au régime du cours forcé. Encore l'Etat, qui l'émettait sans compter, avait-il grand soin de le refuser dans les caisses publiques pour le paiement des impôts et exigeait-il, depuis le règne d'Elagabal, le règlement en or. La dépréciation de la monnaie et l'irrégularité de la frappe eurent un double résultat, déplorables l'un et l'autre : ascension fantastique des prix, variations continuelles des cours, deux phénomènes économiques qui devaient rendre, sinon impossibles du moins fort précaires, les transactions entre particuliers. La perception des impôts en espèces sous la forme traditionnelle devient impraticable et, contraint par la nécessité, le gouvernement romain se trouve dans l'obligation de lui substituer le système des prestations en nature qui sera celui du IVme siècle.

Résultat : les classes riches s'appauvrissent, les classes moyennes, submergées par la cherté de la vie, s'effondrent dans la misère, tandis qu'au sein du bouleversement général s'édifient des fortunes scandaleuses, fruit de la spéculation la plus folle et de la concussion la plus éhontée. L'Empire est la proie d'une bande de mercantis dont l'argent est le seul dieu et l'enrichissement le seul credo. (4)

En France, pendant la période médiévale, mêmes errements, altération et rétablissement des monnaies se succèdent et rendent difficiles les transactions : on doit « essayer les monnaies ».

Dans la suite, et pendant une soixantaine d'années après la débacle du système de Law, le déficit des finances publiques fut la règle. « On en était à compter pour un écu ». La France était en état de banqueroute latente. Les embarras financiers de la monarchie ne pouvaient du reste être guéris par la Révolution. Le roi, les ministres, les Assemblées n'y pouvaient rien. Les banqueroutes nationales n'étaient-elles pas du domaine de la banalité depuis des siècles ? A ce moment le crédit était détruit en raison des intrigues, des gaspillages que les favoris aggravaient au lieu de chercher à les conjurer. (5)

« L'Assemblée nationale, en 1790, ne se représentait pas bien si le remède résidait dans l'emprunt, dans la consolidation de la Caisse d'escompte, dans la loterie ou dans n'importe quelles conceptions, vraies ou fausses, qui sont dans le cortège habituel des choses de finances lorsque les finances sont mauvaises : répudiations de contrats, diminutions d'espèces, dévaluations, remèdes faciles... On était même surpris que ces conceptions puissent surprendre encore !... Avec son amertume habituelle Chamfort le rappelait :

(4) Léon Homo. — Problèmes sociaux de jadis et d'à présent. Paris, 1922.
(5) Léon Janrot. — Financiers dans la tourmente révolutionnaire. Paris, 1939.

« Et d'un trône si saint la moitié n'est fondée
« Que sur la foi promise et rarement gardée », (6)

« Les gouvernements parlementaires font ce qui plaît, non ce qu'il faut : c'est ce qui fait leur insuffisance dans les temps où il s'agit d'imposer des sacrifices et de mettre un terme à certains abus. Aussi était-il fatal que l'Assemblée nationale Constituante eut des préférences pour le papier-monnaie. » (7)

« Le 21 décembre 1789, une émission de 400 millions de papier-monnaie fut décrétée. Une fois engagée dans cette voie, l'Assemblée ne s'arrêta plus. Le papier-monnaie, signe complaisant, créait une richesse fictive, n'offrant que l'illusion fugitive de la richesse réelle. « Papier-monnaie, peste circulante », s'écria Mirabeau !

« Pourtant, à peine cette première émission était-elle lancée, que Mirabeau, aussi inconsistant que Necker, en proposait une seconde, et pour lui, maintenant, le papier-monnaie devenait un germe de vie qui ranimerait les affaires. Les Chambres de commerce jetèrent alors un cri d'alarme ; elles voyaient dans cette multitude d'assignats « le présage d'un avenir sinistre ». Celle d'Amiens, notamment, en un langage diplomatique, précisa qu'à ces billets nationaux ne manquait « que la confiance à laquelle il n'est pas possible de commander », même avec menace de l'échafaud.

« Malgré les protestations du commerce, le 29 septembre 1790, une autre création de 800 millions à cours forcé fut décrétée. Ces assignats, c'est-à-dire « la forme la plus corruptrice de la banqueroute », seraient les derniers !... On le jura solennellement.

« La répugnance pour le papier-monnaie continua, s'accentua ; les détenteurs cherchaient à le remplacer rapidement par des valeurs réelles comme d'usage. On achetait n'importe quoi plutôt que de conserver une monnaie perdant chaque jour de son pouvoir d'achat. » (8)

« Nous marchons sur les bords d'un précipice, écrit Lavoisier dans son « Etat des finances » du 1er janvier 1792. Si, dans très peu de mois, les impositions de 1791 ne sont pas en plein recouvrement ; si, dans six mois au plus, le système d'impositions de 1792 n'est pas en activité, nulle force humaine ne pourra sauver la Patrie d'une catastrophe affreuse, dont l'ancien régime, malgré ses abus, nous avait cependant évité l'horreur. »

Et Condorcet, le 12 mars 1792 :

« L'accélération du paiement de l'impôt peut seule assurer la réussite de quelque opération que ce soit... Tant que les impôts ne suffiront pas aux dépenses ordinaires, tant qu'on paiera une partie de ces dépenses en assignats nouveaux, on verra toujours un terme après lequel les ressources en capitaux seront épuisées. »

Cela n'empêche pas la planche aux assignats de fonctionner.

En décembre 1791, 300 nouveaux millions sont émis, 300 autres en avril 1792, 300 de plus en juillet, 400 en octobre, 800 en février 1793, 1.200 en mai. Les prix montent rapidement. Les assignats ne sont plus

(6) Marcel Marion. — Les crises financières de notre histoire. Paris, 1928.
(7) Marcel Marion. — *Op. cit.*
(8) Léon Jannot. — *Op. cit.*

acceptés que pour 43 % de leur nominal en avril 1793, et ce malgré la menace de six ans de fers.

Un emprunt forcé d'un milliard aux clauses spoliatrices est décidé le 3 septembre 1793, mais il reste lettre morte. Le Gouvernement bluffe sur sa situation. L'or est officiellement dénigré.

A la tribune de la Convention, Cambon affirmait gravement que l'or, aux yeux du sans-culotte républicain, ne devait être que du fumier et annonçait qu'une loi somptuaire ne tarderait pas à proscrire ce métal odieux et vil que les tyrans sont allés chercher en Amérique pour opprimer leurs peuples. (9)

Mais, pendant ce temps, les représentants en mission pensaient se faire bien voir et rendre à la Révolution un véritable service en s'emparant de l'argenterie des églises, calices, ciboires, ostensoirs, sans oublier les saints « de constitutions argentines », et en général tout ce que le colonel Lanot appelait irrévérencieusement la « batterie de cuisine des curés ». (10).

Et les prix montaient toujours : « d'énormes déficits mensuels de 250 à 350 millions ne sont couverts que par des émissions, toujours des émissions, qu'on se borne maintenant à faire faire par de simples arrêtés du Comité des finances, sans publicité, dans l'espoir illusoire que l'opinion publique s'en alarmera moins ».

Au 1er brumaire an IV, la somme des émissions atteint 22.801.411.658 francs. Dans le mois, un milliard de plus s'y ajoute. Les 100 francs-papier tombent, en brumaire, à un franc-or, puis à 0,60. Fonctionnaires et rentiers meurent littéralement de faim, la crainte paralyse les affaires ; un nouvel emprunt forcé fige la vie économique, la misère s'étend à toutes les classes de la société. En quatre mois, 23 milliards de plus sont émis, au total 45.581.441.619 francs au 30 pluviose an IV.

C'est la fin, le cycle infernal est parcouru. Après la tentative de transformation des assignats en « mandats territoriaux », le Gouvernement, brûlant ce qu'il avait adoré, s'acharne à se débarrasser « de ces broussailles de papier-monnaie qui encombrent encore le terrain sur lequel nous marchons... Qui est absolument nul dans les transactions entre citoyens et dont l'existence ne sert qu'à compliquer la comptabilité des deniers publics » (11).

Finalement, les quarante-cinq milliards et demi d'assignats furent « ramenés à 240.000 francs en monnaie » réelle.

*(à suivre)* P. DEGRULLY

(9) Marcel MARION. — *Op. cit.*
(10) Marcel MARION. — *Op. cit.*
(11) *Ibidem.*

# A PROPOS DU LEVURAGE DES VENDANGES

La lecture de l'article « Conseils pour la vinification » de M. Edouard Nègre, paru dans les numéros des 13-20-27 juillet 1947 (1), me suggère les développements suivants que je soumets à votre revue à toutes fins utiles.

Le levurage a été et reste préconisé par de nombreux œnologues pour des raisons qui trouvent leur justification dans les arguments techniques et des faits d'expérience qu'il ne nous semble pas utile de rappeler ici. En bref, les avantages du levurage ne sont plus discutés, pas plus que ceux qui résultent de l'emploi de l'anhydride sulfureux.

Cependant, on ne peut pas dire que la généralisation de la pratique du levurage soit actuellement un fait acquis comme on peut le constater pour l'utilisation de l'anhydride dans la vinification courante.

A quoi peut-on attribuer cet état de choses ?

Nous y voyons personnellement les raisons suivantes :

*a)* La pratique du levurage entraîne un certain nombre de manipulations ayant un caractère de minutie peu compatible avec des habitudes acquises ou même des habitudes de facilité en matière de vinification ; des récipients, un agencement particuliers doivent être prévus — toutes choses bien propres à éloigner, dès l'abord, tout viticulteur encore peu convaincu des avantages à retirer ;

*b)* D'assez nombreuses tentatives de levurage, mal guidées ou mal comprises à l'origine, n'ont pas été positives et ont persuadé, momentanément du moins, ceux qui les avaient mises en œuvre de leur parfaite inefficacité ;

*c)* Enfin, on peut se demander si, dans les conseils habituellement donnés, les proportions de levain à mettre en œuvre n'ont pas été trop minimisées — ce qui pourrait être à l'origine d'un certain nombre de résultats peu convaincants.

Il est fait mention, dans l'exposé de M. Nègre, « d'un levain abondant (2 à 3 % de la vendange) ».

Pour nous, un levain « abondant » ne peut être représenté que par un volume de l'ordre de 1/5me à 1/3 du volume final de la cuve en fermentation. On conçoit aisément que des levains de cette importance ne peuvent que conduire au succès en donnant au levurage toutes ses possibilités propres.

Tout naturellement, l'équipement à prévoir pour atteindre ce résultat devra avoir l'envergure voulue. Un poste de levurage adéquat devra être prévu dans la cave à construire, ou aménagé dans de bonnes conditions dans la cave à rééquiper.

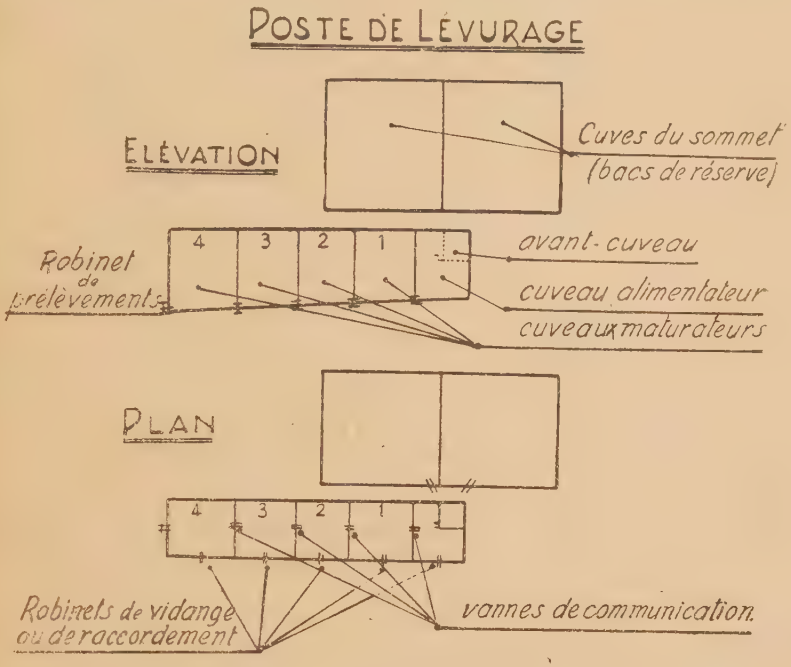
Et voici nos conceptions sur la structure et le fonctionnement d'un poste à production continue de levain :

Le poste sera prévu en construction étagée, au-dessus du niveau supérieur des cuves à fermentation, afin que les manipulations d'alimentation du levain et des cuves à levurer puissent se faire par simple gravitation (voir le schéma).

Au sommet, deux cuves ouvertes, d'égale capacité, et dont le volume individuel sera en rapport avec les besoins journaliers de la cave (par

exemple : 200 à 250 hectolitres pour une cave traitant 1.000 hectolitres par jour).

Au-dessous, un certain nombre de cuveaux (trois à cinq par exemple) communicant entre eux et à leur base par le moyen de vannes conçues et disposées pour une manœuvre aisée. Une pente générale et suffisante assure l'écoulement total des liquides du premier au dernier cuveau. La capacité globale de ces cuveaux sera sensiblement celle de l'une des cuves du sommet. Le premier cuveau sera d'une capacité




plus réduite que les suivants et sera appelé « cuveau alimentateur ». Les suivants seront appelés « cuveaux maturateurs ». Les cuveaux auront de préférence une forme cubique engendrant pour le moût un volume « ramassé », dans le but d'obvier aux inconvénients des nappes sous faible épaisseur sujettes aux abaissements préjudiciables de température.

Le cuveau « alimentateur » sera pourvu d'un « avant-cuveau » (capacité de 1 à 3 hectolitres par exemple), réalisé en tôle laquée avec faux-fond chauffant (par résistance électrique notamment).

**Mise en production du poste de levurage.** — Les cuves du sommet sont remplies successivement de moût provenant de vendange égouttée et aussitôt sulfité à une dose « débourbante ». L'homogénéisation, pendant et après le sulfitage, peut être réalisée par le mouvement d'une hélice, placée à demeure et entraînée par un moteur électrique (hélice travaillant dans un plan horizontal, logée dans un ajutage et déterminant une veine liquide descendante s'étalant sur le fond de la cuve).

Après délai de débourbage, le moût alimente, avec toutes les précautions habituelles, le levain initial que l'on a fait démarrer en temps opportun dans l'avant-cuveau de « l'alimentateur », à partir de levures sélectionnées ou de levures indigènes, suivant les techniques classiques.

L'avant-cuveau, étant plein de moût en activité, est vidé dans l'alimentateur qui est à son tour « grossi » avec toutes les précautions voulues. Etant plein et en activité, il est mis en communication avec le premier cuveau « maturateur » et continue à être alimenté par la cuve du sommet.

L'alimentateur et le premier maturateur étant pleins, on établit la communication avec le deuxième maturateur. L'opération se prolonge ainsi de proche en proche jusqu'au dernier maturateur.

**Mise en exploitation du poste de levurage.** — A partir du moment où tous les cuveaux sont pleins, on pourra « tirer », en principe, sur le dernier maturateur, le volume nécessaire à un levurage véritablement « copieux » des cuves en fermentation. Les prélèvements sont compensés par le débit continu de l'une ou l'autre des deux cuves du sommet qui, étant vidées, sont débarrassées des bourbes, remplies, sulfitées — alternativement.

Le jeu de vases communicants que forme l'ensemble des cuveaux réalise une « alimentation ménagée » de chacun d'eux, les densités décroissant progressivement de l'alimentateur au dernier maturateur. Et on a alors la possibilité de « tirer » sur l'un quelconque des cuveaux si des circonstances spéciales commandent à un moment donné l'utilisation de telle ou telle densité du levain.

Pour ne pas alourdir l'exposé, je ne m'étendrai pas sur des détails d'équipement qui vont de soi : installation spéciale d'égouttage d'une partie de la vendange (pour garnir les cuves du sommet) si la cave vinifie habituellement en rouge uniquement ; possibilités de raccordement de deux cuveaux non successifs (par exemple cuveaux 2 et 4) au cas où un cuveau quelconque doit être isolé pour prélèvements spéciaux ; possibilités de réfrigération de chaque cuveau le cas échéant, etc.

Pour des installations très importantes, on peut concevoir un cuveau alimentateur placé au centre de deux séries de cuveaux maturateurs, avec possibilités de prélèvements aux deux extrémités opposées.

Il est possible de réaliser une aération automatique du levain distribué aux cuves à faire démarrer en montant sur la manche distributrice, par exemple au départ du cuveau, un dispositif genre trompe à eau. En tout état de cause, il est bien évident que l'emploi de levains massifs, préparés à l'échelle industrielle ainsi qu'il vient d'être dit, ne peut laisser subsister d'aléas quant à la sûreté de l'entraînement des fermentations et à la pureté de ces fermentations.

**Autres conceptions.** — Sur ce même principe d'élaboration continue et progressive des levains, il est possible d'imaginer un « achèvement continu » des vins, aussi bien pour rouges que rosés et blancs. Après décuvage, les moûts seraient amenés en tête d'une série de cuves, du type cuve à fermentation, communiquant entre elles de la même manière que les cuveaux à levain dont il a été parlé ci-dessus. Même possibilité d'isoler ces cuves par le jeu d'une vanne, ainsi que de raccorder

deux cuves non successives, d'où possibilités de remontage ou de réfrégiration individuels par les moyens classiques.

Mais nous verrions volontiers quelques-unes de ces cuves, plus ou moins espacées dans la série, équipées d'un système de brassage ou de remontage automatique.

L'utilité en étant jugée opportune, une cuve sous équipement automatique serait momentanément isolée et soumise au travail du dispositif automatique. En un temps très court, et avec le minimum de manœuvres, pourraient ainsi être réalisés un remontage et une remise en suspension efficace des dépôts riches en levures. Cette manœuvre constituerait un véritable coup de fouet appliqué à l'activité de la fermentation cheminant vers son achèvement.

Et, prolongeant cette conception, on en arrive à l'idée de la « fermentation continue » appliquée à la vinification en rosée et en blanc. La cuve de tête initiale serait formée d'un levain « grossi » au volume de la cuve et alimenté par des moûts débourbés plus ou moins sévèrement, suivant les caractéristiques de la vendange.

Dans un autre ordre d'idées, nous parlerons de la réfrigération ou, plus exactement, des réfrigérants. En Algérie, les réfrigérants sont très généralisés, pour ne pas dire indispensables, dans les caves. Ils sont habituellement du type tubulaire à circulation interne.

Dans la majorité des cas, ils sont installés sur la cuverie, en une place aussi aérée que possible. Leur emploi est alors prévu dans les conditions suivantes : la cuve à réfrigérer est mise en vidange dans un cuveau inférieur. Les pépins et pellicules entraînés sont arrêtés à l'entrée du cuveau par un panier métallique (toile de bronze). Le moût tombe en pluie dans le cuveau d'où une pompe de remontage le dirige sur sa cuve d'origine en passant par le réfrigérant qui a été mis en circuit et en action.

La vitesse de circulation du moût dans le réfrigérant — et, par conséquent, ses possibilités d'abandonner des calories dans le cas d'une eau de réfrigération à température et à débit donnés — sont sous la dépendance du débit de la pompe de remontage, débit qui n'est habituellement pas réglable. Sans faire état de la résistance introduite dans le circuit de la pompe, par la présence du réfrigérant (d'où accroissement de la dépense d'énergie), il s'en suit que la réfrigération, la chute de température, peut ne pas être suffisamment efficace.

Pour cette raison, nous verrions plus volontiers le réfrigérant installé en contre-bas des cuves de fermentation — les dites cuves étant alors mises en charge sur le réfrigérant. Le réglage du robinet de vidange donnera le débit voulu pour obtenir la chute de température désirée et contrôlée aux thermomètres d'entrée et de sortie du réfrigérant. La pompe de remontage reprendra le moût froid dans le cuveau pour le diriger dans la cuve d'origine, en ayant son plein rendement du fait de la suppression de la résistance du réfrigérant sur son circuit. Il est à noter que cette manœuvre suppose le filtrage du moût au départ de la cuve pour intercepter pépins et pellicules. Et ceci ne paraît pas irréalisable.

Je livre ces diverses conceptions pour ce qu'elles valent, en regrettant de ne pouvoir les étayer sur des réalisations et des essais effectifs.

Je pense, cependant, qu'elles pourront apporter une contribution aux problèmes des vinifications, et c'est dans cet esprit que je me permets de vous transmettre la teneur de mon exposé.

Georges Cunin, Ingénieur I. A. A.,
à Sidi-Bel-Abbès (Oran).

## DE LA QUALITÉ DE NOTRE ENCÉPAGEMENT ET DE NOS VINS

Les années de guerre et les conditions économiques du moment ont été défavorables, non pas à un écoulement bien rémunéré de la noble boisson, mais, au contraire, les circonstances ont porté préjudice à la qualité de notre encépagement.

Depuis 1940, nous constatons une reconstitution progressive du vignoble, portant en majeure partie sur des cépages réputés à vins de consommation courante.

Le manque de vin et les prix séduisants pratiqués, officiels ou hors taxe, ont incité nombre de viticulteurs à pratiquer un encépagement dont la qualité laisse parfois de beaucoup à désirer. En effet, dans des situations les plus diverses, on trouve encore des cépages qui ne peuvent plus être retenus à l'avenir, du moins plus dans un vignoble de qualité ou susceptible de le devenir.

Cet état de choses doit-il persister dans l'avenir ?

A en juger des greffages de vignes exécutés ces dernières années, une amélioration sensible de l'assainissement du vignoble au profit de la qualité ne semble pas imminente.

A maintes reprises, les organisations viticoles et surtout l'Association des viticulteurs d'Alsace, préconisèrent les reconstitutions viticoles avec un assortiment de cépages digne d'intérêt et de qualité recherchée.

Le relevé ci-dessous donne un aperçu sur les principaux cépages du groupe Vinifera trouvés en Alsace.

*Cépages ordinaires donnant les vins de consommation courante :* Chasselas ; Knipperle ; Goldriesling ; Elbling-Burger ; Riesling × Sylvaner ou Muller-Thurgau ; Pinot meunier ; Bouquet ; Sylvaner.

*Cépages nobles grand crus :* Gewürztraminer ; Riesling. Les variétés de Pinots : P. blanc ordinaire, P. blanc Morillon, P. blanc Auxerrois, P. gris = Tokay d'Alsace, P. noir, fin de Bourgogne. Les Muscats : M. blanc d'Alsace, M. rose d'Alsace, M. ottonel. Traminer rouge = Clevner de Heiligenstein.

*N. B.* — Dans certains cas particuliers le Sylvaner, entre autre, dans le Bas-Rhin, fait l'objet d'un grand vin à condition d'être vendangé très tard.

L'encépagement portant sur ces variétés est fonction de leurs exigences climatériques et agrologiques. Il est à noter que le micro-climat joue un rôle primordial dans la réussite, soit de l'un, soit de l'autre des cépages signalés.

C'est ainsi que nous trouvons des coteaux à dominance de G. Traminer et de Sylvaner, d'autres à majorité de Riesling et de Pinots, etc... Abstraction faite de circonstances économiques qui, le plus souvent, ne sont qu'une fonction périodique au problème de l'encépagement, il y a une question de « terroir » ainsi que des raisons agronomiques majeures qui sont à la base de certaines plantations et reconstitutions. A chaque cépage correspond en principe un milieu dans lequel il est susceptible d'une rentabilité maximum.

La composition géologique du sol, son exposition, la fertilité du cépage, sa précocité et les aptitudes identiques du porte-greffe sont autant de facteurs essentiels à prendre en considération avant toute création de vignobles.

La question de l'emploi des porte-greffes est en somme un problème résolu dans l'ensemble. Un tâtonnement dans ce domaine n'est plus nécessaire, étant donné l'importance des essais d'adaptation effectués ainsi que ceux actuellement en cours.

Le viticulteur n'est plus isolé, du moins il ne devrait plus l'être aujourd'hui. Il a à sa disposition les stations de recherches agronomiques et viticoles qui lui prêteront volontiers leur concours en le conseillant.

## Situation de notre vignoble

Par deux fois, les guerres 1914-1918 et 1939-1945 ont été la cause d'une perturbation profonde de notre encépagement. En pareilles circonstances, vu la pénurie de vin et les problèmes économiques multiples qui s'y ajoutent, on a procédé, à tort, à des repeuplements importants de vignes donnant des vins ordinaires, tout cela au détriment de la qualité.

Le rapport des superficies

$$\frac{\text{cép. ordinaire}}{\text{cép. de qualité}}$$

devant normalement être compris entre 1/2 et 1/3, est nettement passé par endroits à 3/4.

Pendant les dernières années, les greffages ont porté en majeure partie sur les cépages à grands rendements. D'après les contrôles et les déclarations relatifs à la production de vignes greffées, la confection de greffés de cépages ordinaires aurait dépassé de 30 % environ celle des cépages fins. C'est ainsi que la production de greffés de Chasselas et de Sylvaner peut être considérée comme étant la plus importante et la plus demandée, du moins pour le moment.

Vu le manque de vins de consommation courante, ce genre d'encépagement a tendance à s'accentuer, état de choses qui aura bientôt des répercussions fâcheuses pour les viticulteurs intéressés.

Depuis des années, les organisations professionnelles mettent en garde nos viticulteurs du danger que présentent les replantations massives de cépages courants.

Nos vignobles de crus, ceux susceptibles de le devenir, ont droit à une « appellation de qualité ». Cette dernière est avant tout fonction de l'encépagement.

Certes, nos grands vins ont acquis une réputation mondiale. Leur exportation et leur écoulement se feront aussi à l'avenir, puisque recherchés. Très probablement, il n'en sera pas de même des vins plus courants, de degré alcoolique inférieur.

De plus, pour nos vins fins, dont chaque cru a son cachet particulier, rappelant nettement le raisin dont il provient, il faudrait s'orienter de plus en plus vers une production « standard ».

Le grand cru se vend souvent cher, mais à juste titre... Ce sont généralement des vins issus de vendanges tardives, provenant de raisins cueillis au stade « surmaturité », atteints de pourriture noble. Un tel produit a droit à un prix plus élevé et parfois à un prix d'amateur.

D'autre part, nos frais culturaux sont élevés certes, nous arrivons bien à 600.000 francs l'hectare, plantation, tuteurage, palissage sur fil de fer, etc... jusqu'à la troisième année (première année de production de la jeune vigne).

## Le plan de modernisation et d'équipement ou plan Monnet et la viticulture

Le plan de modernisation et d'équipement agricole envisage pour la viticulture française un ensemble de mesures techniques et sanitaires très importantes.

Parmi ces mesures essentielles, se placent en tête du programme les améliorations foncières (remembrement, création de chemins ruraux, entre autres).

Ces aménagements sont aussi, chez nous, d'une importance capitale indiscutable. Environ 2.500 hectares de bonnes terres à vigne pourraient être reprises pour la culture de la vigne. Ces terres sont actuellement plus ou moins abandonnées faute de chemins d'accès et surtout par pénurie de main-d'œuvre.

Viennent ensuite d'autres facteurs non moins négligeables à prendre en considération lors de la création d'une vigne, à savoir : délimitation du terrain, choix du cépage et du porte-greffe à mettre en œuvre dans le milieu donné.

Insistons un peu plus sur le côté porte-greffe. Malgré tout, encore trop de vignerons n'attachent pas l'importance qui revient à cette question fondamentale : le plant de choix.

Il est essentiel de se faire garantir l'authenticité de la marchandise et ce, non seulement du greffon ou cépage, mais surtout du porte-greffe.

La loi du 29 juillet 1943 et les arrêtés ministériels des 17 février 1944 et 25 juillet 1945 relatifs au contrôle phyto-sanitaire des pépinières viticoles applicables aussi en Alsace, sont des dispositions capitales, mettant le vigneron à l'abri des fraudes encore trop fréquentes dans le commerce des plants de vigne.

Bien d'autres exposés techniques ont déjà fait l'objet d'une étude approfondie des aptitudes et exigences, ainsi que de l'utilisation des porte-greffes en viticulture.

Pourtant, l'approvisionnement en plants de vigne de qualité est une chose capitale.

Tel plant, telle vigne future. C'est de la qualité du plant de vigne que dépend l'avenir du vignoble créé.

Retenons toutefois que nos cépages, en général, reprennent très bien et présentent une bonne fertilité sur le porte-greffe 3309 Couderc, en terrain non compact, non calcaire ou très peu pourvu en calcaire actif.

Ne perdons pas de vue les porte-greffes du type Berlandieri, espèce de vigne américaine des terres calcaires par excellence.

La longévité des souches de vignes greffées sur ce que l'on a coutume d'appeler Berlandieri, mais qui en réalité est un croisement de Berlandieri avec d'autres Vitis, en particulier le croisement Berlandieri × Riparia, est à retenir.

Sont issus de ce croisement : 34 EM, 161-49 C, Kober 5 BB, Barr 503, pour ne citer que les plus importants de la nombreuse collection. Les deux premiers sont de vigueur faible, tandis que 5 BB et B 503 poussent à la végétation et peuvent être la cause, dans certains milieux fertiles, d'une faible fructification, voire même de coulure ou de millerandage.

Le greffeur et plus encore l'utilisateur des plants de vigne devra largement tenir compte et des exigences réciproques du porte-greffe et du greffon-sujet, et des conditions de milieu, en l'occurence la fertilité du sol.

## Matériel de viticulture

L'exécution des façons culturales est grandement facilitée, depuis l'introduction dans les vignobles d'instruments attelés et tractés.

Des aménagements incessants sont poursuivis. Des charrues vigneronnes spéciales, des bineuses, butteuses et d'autres instruments aratoires combinés permettent une rapide exécution des labours et quasi-labours.

Ces façons culturales se font, dans les situations plus basses ou en demi-coteau, à l'aide de tracteurs de types spéciaux ou bien avec des attelages. Dans les coteaux à pente raide, on emploie avantageusement des mototreuils.

Le plan Monnet expose en outre un programme d'aménagement portant sur les locaux et le matériel vinaire, en vue du perfectionnement des méthodes de vinification.

La création de Coopératives vinicoles, il y en a dans toutes les régions viticoles de France, est une innovation heureuse quoi qu'on en dise.

Nous n'avons pas l'intention de généraliser de tels aménagements en Alsace. Les Coopératives vinicoles créées dans les régions viticoles sinistrées de notre vignoble sont nées de la guerre. Elles devront répondre, non seulement aux besoins du moment vu les circonstances, mais, en dehors de leur rôle social et économique, leur tâche essentielle réside dans un perfectionnement technique des méthodes de vinification.

Compte tenu des directives du plan Monnet, quelle est l'orientation à donner à notre viticulture ?

Maintien des superficies encépagées avec tendance toutefois d'augmenter les encépagements de qualité, régression petit à petit du vignoble de plaine au profit du secteur viticole proprement dit.

## Les mauvais cépages et le problème des HPD

Parmi les cépages Vinifera de peu de qualité, il n'existe plus que quelques rares exemplaires dont l'extermination, du moins dans le sec-

teur viticole proprement dit, ne pourrait que rendre de grands services au viticulteur de cru et à la conscience professionnelle !

Le moins bon de ces cépages est représenté par le cépage Putschera, appelé à juste titre Aramon du Nord, du fait de sa grande production en moût, donnant un vin neutre, acide, d'aucune finesse.

Quant aux hybrides producteurs directs, la question n'est malheureusement pas résolue.

Arrivera-t-on un jour à une réglementation adéquate sur le plan national ? Ou bien faudra--t-il avoir recours à un arrangement à l'échelon régional ?

Il est un fait, c'est que nos vignobles français, de réputation mondiale, les excellents « terroirs », ainsi que les délimitations à « Appellation », ne demandent qu'une chose : la disparition des hybrides producteurs directs de leur aire de production. Cela ne veut pas dire qu'une expérimentation soutenue ne doit plus être poursuivie à l'égard des hybrides. Peut-être parviendra-t-on un jour à obtenir un type d'hybride meilleur ! A notre beau pays de France, pays viticole varié par excellence, il manque une station nationale de génétique viticole. A ce titre nous ne pouvons demander trop à notre grande école de viticulture qu'est l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, dont les attributions dans le domaine viticole sont multiples et parfois des plus complexes.

Nous sommes encore à l'étude dans nombre de cas d'hybridations et d'essais de variétés. Il est hors de doute, qu'à la lumière de nouvelles recherches, par une sélection et une hybridation minutieuses, l'on parvienne à fixer de nouveaux types d'hybrides dignes d'intérêts et peut-être d'un avenir plus glorieux que leurs prédécesseurs.

Nous constatons toutefois que jusqu'à ce jour, les meilleurs hybrides producteurs directs sont à dominance de sang vinifera et, de ce fait, demandent à être traités contre les maladies cryptogamiques entre autres.

Dans une revue technique paraissait, il y a quelque temps déjà, un exposé sur le problème de l'encépagement dans une région viticole du Sud-Ouest.

L'auteur de l'article concluait sensiblement en ces termes : « Le phylloxera n'a pas été combattu à l'aide de sulfure de carbone, le remède contre la chlorose n'est plus le sulfate de fer, mais bien le porte-greffe dans les deux cas cités. Dans un avenir peut-être très proche, il en sera de même de la lutte contre le mildiou, qu'on ne combattra plus à l'aide de bouillies de sulfatage, mais par l'emploi de cépages résistants.

A ce sujet l'auteur faisait grandement allusion aux hybrides producteurs directs.

C'est très beau, mais nous ne sommes pas encore là.

### Le problème des arbres fruitiers dans certains vignobles

Par endroits, une vilaine habitude qui consiste à planter des arbres fruitiers dans les vignes mêmes, tend à se généraliser.

Souvent, de telles plantations fruitières sont pratiquées par des membres d'une famille habitant la ville ou par des propritétaires non viticulteurs.

Ces plantations d'arbres fruitiers sont d'autant plus vulnérables aux vignes voisines que ces arbres sont plantés sur des parcelles de

terre étroites, englobées dans les vignes mêmes. Ainsi les propriétés de vignes voisines reçoivent, non seulement l'ombre d'un grand poirier ou pommier, mais encore les racines de ces arbres se développent sur une surface souterraine très importante, empiétant sur le terrain voisin et vivant par cela même au détriment de la vigne qui s'y trouve.

Là aussi, il conviendrait d'enrayer le mal à temps. Il est à espérer que la délimitation des superficies à « Appellation » mettra fin à une pratique intolérable en usage dans certaines communes.

En résumé, le vignoble alsacien est appelé à produire plus que jamais de la qualité, en perfectionnant de plus en plus son encépagement. Les dispositions à cet effet sont applicables immédiatement.

Seule la qualité standard et les grands crus seront, à l'avenir, la garantie d'un bon débouché permanent.

Que ceux qui ne sont pas encore bien rassurés sur ce point méditent une fois de plus et se mettent d'accord avec leur conscience.

E. Bock,
Ingénieur des Services agricoles,
Direction des Services agricoles du Bas-Rhin.

## LE PROBLÈME DE L'EAU EN ALGÉRIE

Il existe un peu partout en Algérie, et notamment dans le Sud, des terres fertiles et profondes, cependant maintenues arides par une insuffisante pluviométrie. Leur fertilité se réveillerait prodigieusement si l'eau souterraine qui se manifeste en maints endroits leur était apportée.

Sans eau, c'est l'aléa ; avec de l'eau, c'est partout l'abondance, la richesse, la prospérité générale du pays et par cela même celle de la France, dont les intérêts sont intimement liés à ceux de l'Algérie et de toute l'Afrique française.

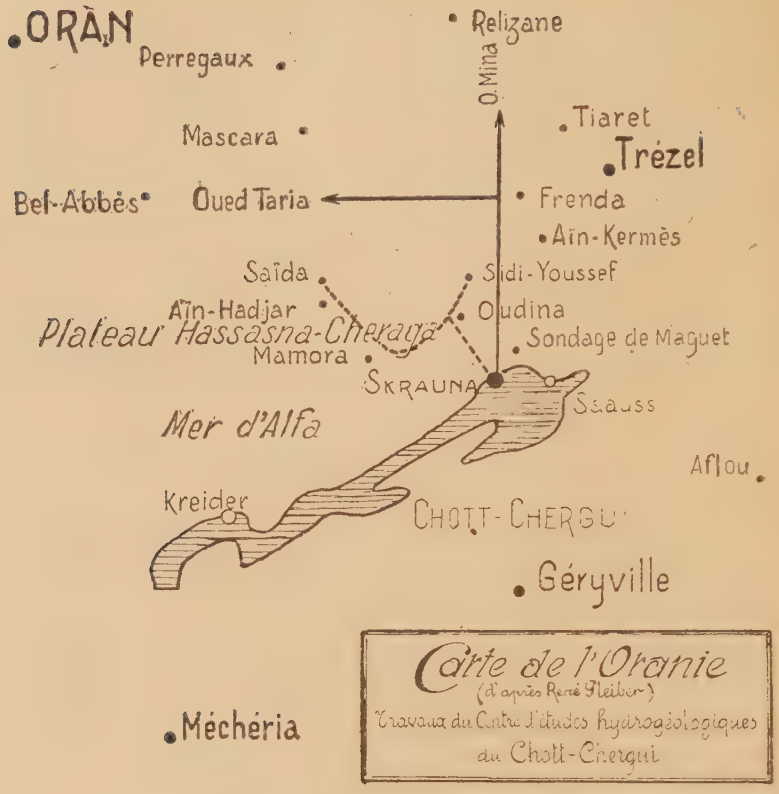
C'est donc le problème de l'eau qu'il s'agit d'étudier d'une façon totale dans tout le pays, pour toutes les fermes, pour tous les élevages.

Malgré d'admirables grands travaux déjà réalisés ou en cours, il ne semble pas que ce problème ait été attaqué avec une efficacité suffisante au profit des colons, des fellahs, des éleveurs, autant même que des sociétés agricoles.

Nous recevons journellement des doléances des déshérités, de ceux qui ont peu ou pas d'eau et qui se débattent, au prix de gros efforts cérébraux, musculaires et financiers, pour éviter la débâcle, la désertion des fermes aménagées par leurs parents ou par eux-mêmes, et qui ont le sublime mérite de persévérer silencieusement, calmement, de durer avec l'espoir de jours meilleurs et d'années plus pluvieuses.

Mais la pluviométrie serait paraît-il en sérieuse diminution dans les régions sèches, c'est-à-dire celles où des déboisements intempestifs et parfois totaux ont détruit la belle sylve antique pour faire place à la broussaille, à la steppe herbeuse (mers d'alfa), aux défrichements abandonnés, au désert enfin.

Contrairement à ce que nous constatons dans les zones équatoriale et tropicale, le sol a conservé, ici, tout son aspect initial en même temps




*Skrauna :* Capitale de l'eau. Porte météorologique. Piste d'atterrissage pour avions. Hôtel en construction.

*Kreider et Saauss :* Sources de 100 litres/seconde.

*Géryville :* Le plus important marché de moutons de l'Algérie.

*Méchéria et Trézel :* Localités ayant donné leur nom aux deux principales races ovines particulièrement adaptées au pays.

*Tiaret :* Elevage de chevaux. Haras. Centre d'abattage d'animaux et frigorifique en construction. Future préfecture du quatrième département.

*Aïn-Kermès :* Siège d'une Coopérative d'exploitation agricole unique en Algérie.

*Aïn-Hadjar :* Ferme expérimentale d'altitude. Possibilité de production laitière et culture maraîchère. Station climatique.

*Sidi-Youssef :* Future station climatique. Région montagneuse et boisée très pittoresque.

*Plateau Hassasna - Chéraga :* Région de grand élevage ovin à organiser.

——→ Galerie souterraine projetée devant déverser l'eau de Skrauna dans les oueds Mina et Taria.

▬ ▬ ▬ Routes et pistes.

*Possibilités agricoles :* Grand élevage ovin, caprin, bovin et porcin. Céréales. Arboriculture fruitière. Oléiculture. Viticulture. Sylviculture. Plantes industrielles. Culture cotonnière. Riziculture.

*Recherches minières :* Charbon, plomb, zinc, fer, pétrole.

que, vraisemblablement, ses qualités physiques et chimiques car, par année pluvieuse, les rendements des années sèches sont immédiatement décuplés.

Nous tenons à souligner cette progression brutale du « décuple » lorsque l'eau atmosphérique intervient.

Toute la discussion concernant l'apport d'eau souterraine doit donc partir de cette base pratiquement constatée, et tous calculs doivent être faits en considération de ce coefficient d'augmentation du rapport des terres dites arides.

Ce coefficient s'applique aux rendements culturaux aussi bien qu'à ceux du grand élevage en plein air.

Cette base est une moyenne, car, si nous considérons les extrêmes, nous trouvons des chiffres pouvant atteindre 40.

Il est donc juste de dire qu'ici, plus que partout ailleurs, l'eau est le sang de la ferme puisque c'est elle qui lui donne le moyen de vivre et de prospérer.

Partout, les colons, les fellahs, ont creusé des puits, des milliers de puits, et ils en creusent encore journellement, à la recherche d'une poche d'eau, même de petite capacité, suffisante même pour leurs besoins ménagers s'ils ne peuvent mieux obtenir.

Il faut donc reconnaître que, soumis au destin qui les accable, leurs exigences sont minimes, normales, humaines.

Ces puits atteignent parfois une cinquantaine de mètres de profondeur, mais c'est une exception et un maximum ne dépassant généralement pas 25 à 30 mètres.

Nous avons visité quelques-uns de ces puits stériles, creusés un peu partout et n'importe comment, avec l'énergie du désespoir et après l'observation d'un indice prometteur.

Un entrepreneur de Travaux publics qualifié nous disait dernièrement que si le Gouvernement avait récupéré, pour organiser un service compétent et actif, toutes les sommes dépensées par les colons dans le creusement de puits stériles, l'Algérie serait aujourd'hui entièrement arrosée et l'angoisse de l'eau ne continuerait pas d'inquiéter ceux qui œuvrent péniblement.

Dans les zones de grand élevage, on évalue au 1/10 les troupeaux qui ont survécu à la sécheresse des années 1943 à 1945. Cette dernière année fut particulièrement catastrophique, le bétail périssait improfitablement faute de boire, alors que la viande manquait en France et en Europe.

Si donc le troupeau ovin algérien d'avant-guerre atteignait neuf millions de têtes, il ne serait plus aujourd'hui que le 1/10 ?

Des immensités jadis peuplées de troupeaux à perte de vue ne sont plus actuellement qu'un désert.

On nous cite des seigneurs arabes du grand élevage ovin, qui possédaient plus de dix mille moutons, qui se trouvent réduits à la mendicité, car leur dignité comme leur fortune y étaient entièrement engagées.

Ces quelques exemples, que nous pourrions aisément multiplier lorsque nous visitons des régions nouvelles, suffisent à prouver l'acuité du problème et la nécessité d'une politique de l'eau agricole.

Nous disons eau agricole, car l'agriculture, et surtout l'élevage, exige plutôt une judicieuse répartition de points d'eau que des débits industriels.

C'est pourquoi tous les puits, tous les oueds, toutes les sources, tous les lacs superficiels et souterrains, même de faible importance, devraient être étudiés, améliorés, aménagés pour les besoins de l'agriculture locale.

Des techniciens de l'eau, spécialistes itinérants, devraient être mis à la disposition, au service des colons, pour les conseiller, les guider, diriger leurs efforts et leurs travaux, noter et observer les puits creusés.

Les colons ne demandent pas mieux que de payer s'ils savent que leurs travaux actuellement effectués au hasard des conversations, des circonstances, de l'intuition même, sont assurés d'un résultat à peu près certain.

C'est pour cela qu'une science nouvelle trouverait en Algérie une application heureuse et profitable, celle de l'hydro-géo-radiesthésie. Car l'hydrogéologie seule, malgré ses grands travaux hydrauliques, n'a rien apporté aux colons déshérités, éloignés, isolés. L'hydrogéologie n'obtient de résultats, certes magnifiques, qu'en employant des moyens particulièrement dispendieux que sont les barrages et les sondages, ceux-ci exécutés par tâtonnements successifs.

L'hydrogéologie, disons-nous, malgré son caractère géophysique, ne peut satisfaire pleinement les colons.

Si des géologues, comme des radiesthésistes, ont enregistré des échecs dans l'indication de points pour le creusement de puits, il semble que le véritable technicien de l'eau doit aujourd'hui associer ces deux sciences complémentaires, ici comme en médecine.

Nous avons dû y recourir il y a déjà vingt ans, au Togo, après étude cependant des travaux géologiques d'éminents spécialistes du Museum de Berlin, effectués lors de la construction du chemin de fer Lomé-Atakpamé.

Cet inventaire des ressources aquifères du sous-sol algérien, même des courants et poches les plus modestes, n'enlève aucunement aux grands travaux hydrauliques actuellement entrepris leur mérite, leur nécessité, leur importance, leur avenir.

Parmi ces grands travaux, que nous devons soutenir de toutes nos forces, nous citons la captation de l'Aïn-Skrauna, source thermo-minérale située sur le Chatt-Chergui.

Il s'agit de la plus belle œuvre de notre Afrique française, et nous nous contenterons, dans cette brève étude, de citer quelques chiffres convaincants. Son débit : 2.000 $m^3$-heure ; température : 31°5 ; eau sulfureuse déjà connue des pasteurs arabes qui y conduisent annuellement leurs troupeaux pour les débarrasser des parasites externes et internes.

Les qualités thérapeutiques de ces eaux désignent donc Skrauna comme station climatique de beauté pour l'homme et comme centre de traitement vétérinaire pour les animaux.

Le Chatt-Chergui, d'une superficie de 2.000 $kms^2$, représente un réservoir d'eau souterraine dont la capacité atteindrait 400 milliards de

m³. Il s'agirait d'un fleuve souterrain surmontant un courant d'eau ascendant d'origine interne et volcanique.

Les travaux projetés prévoient la construction d'un fleuve artificiel d'un débit de 20 à 30.000 litres / seconde, déversant annuellement environ un milliard de m³ d'eau, soit la consommation actuelle de toute l'Algérie et trois fois celle du département d'Oran.

Skrauna, capitale de l'eau, offre donc à l'Algérie la possibilité d'étendre ses cultures, d'augmenter ses rendements et sa production, de reconstituer et d'organiser son élevage, de reboiser enfin, œuvre primordiale de seconde urgence dès et pendant même la distribution de cette exceptionnelle masse d'eau.

R.-Louis JOLY,
Ingénieur d'agronomie coloniale.

*BIBLIOGRAPHIE*

René PIELBER. — Skrauma et le Chatt-Chergui, dans *Journal d'Alger*.
R. ALBEROLA. — Le miracle de l'eau en Oranie, nouvelle Californie, dans *Oran-Soir*.
Marcel HOMET. — Le Sahara, nouvelle Australie, dans *Oran-Soir*.
F. LÉRINS. — L'avenir des territoires du Sud. De l'eau et la richesse vient, dans *Oran-Soir*.
Jean TERROY. — Les fabricants d'Oasis, dans *Tan*.
Robert SCATTO. — La Coopérative agricole d'Aïn-Kermès, dans *L'Echo d'Oran*.
R.-L. JOLY. — Grand élevage ovin, dans la *Revue ovine*.
— Plantes aromatiques des Hauts plateaux, dans *Marchés coloniaux*.
— Hauts plateaux algériens, dans la *Revue internationale des produits coloniaux*.

*OFFICE INTERNATIONAL DU VIN*

*(Organisation intergouvernementale créée par l'arrangement international du 29 novembre 1924), 11, rue Roquepine, Paris (VIme)*

# APRES LA XXVIe SESSION DU COMITÉ DE L'OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

(SUITE)

II. — *Le Comité de l'Office international du vin* recommande :

Que toutes les nations viticoles produisant des vins, ou des eaux-de-vie de vin à appellation d'origine établissent, sous les auspices de l'Office international du vin, un inventaire précis de ces appellations.

Cet inventaire comporterait, pour chaque appellation ou, suivant le cas, pour chaque groupe d'appellations :

1° Un historique de l'appellation ;

2° Une description de l'aire de production géographique et écologique (climat, sol, sous-sol, topographie) ;

3° Une énumération des cépages caractéristiques de l'appellation avec leur synonymie, s'il est possible ;

4° Une indication des procédés de culture consacrés par les usages et, notamment, la taille ;

5° Une description des méthodes de vinification, conforme aux usages.

en indiquant, s'il y a lieu, les produits dont l'addition est autorisée en vertu de ces usages ;

6° Des précisions sur les caractères organoleptiques des vins ou eaux-de-vie viniques ayant droit à l'appellation ;

7° Un exposé précis du statut légal de l'appellation, lorsqu'il en existera un particulier résultant de la législation en vigueur.

Un catalogue des appellations d'origine présentées dans l'inventaire accompagnera celui-ci, en distinguant, s'il y a lieu, les appellations régionales, sous-régionales ou locales. Ce tableau sera notifié à la F. A. O. et l'I. T. O.

Les inventaires établis par les différentes nations devront être adressés à l'Office international du vin avant la session de Juillet 1948. Ils seront complétés ensuite à mesure que se poursuivront les études entreprises dans chaque pays.

L'inventaire ainsi prévu pourra servir à établir un code international des vins ayant droit à l'appellation d'origine ; ce code étant établi par une commission attachée à l'Office international du vin. Cet inventaire pourra être mis à la disposition des organisations internationales intéressées à la réglementation des appellations d'origine dans le commerce international.

Le Comité de l'Office international du vin recommande à tous les gouvernements intéressés au développement de la qualité des vins et eaux-de-vie, d'accorder, sans plus tarder, une aide efficace et pratique aux vins et eaux-de-vie qui ont droit à une appellation d'origine et de faciliter les échanges internationaux des produits vinicoles. Il leur recommande de favoriser toutes les modifications législatives, douanières ou commerciales poussant à l'amélioration de la qualité et à accorder particulièrement leur soutien aux vins et eaux-de-vie à appellation d'origine remplissant les conditions définies plus haut.

Il préconise l'établissement d'une convention internationale entre les pays exportateurs et importateurs de produits viticoles à appellation d'origine en vue d'un unifier et internationaliser la pretection.

Cette convention sera préparée dans une conférence de techniciens convoqués ultérieurement sous l'égide de la F. A. O. et l'I. O. C., en collaboration avec l'Office international du vin.

*Congrès international du raisin, du jus de raisin et du vin à Istanbul (Turquie)*

M. le Secrétaire général d'une part, donne lecture de son rapport concernant les démarches et les pourparlers poursuivis depuis la précédente session du Comité, en vue de la préparation et de la fixation de la date et de l'ordre du jour du Congrès international du raisin, du jus de raisin et du vin d'Istanbul et M. le Président de l'O. I. V. expose, d'autre part, les conditions dans lesquelles le Gouvernement turc a décidé de nous proposer de tenir le Congrès au mois de septembre 1947.

M. Erguven (Turquie) déclare que le Gouvernement turc se fera un grand plaisir de recevoir tous les délégués des pays adhérents à l'O. I. V., ainsi que les représentants des autres pays invités. Il indique que toutes les mesures sont prises pour que le Congrès soit digne

de tous les pays invités et termine aux applaudissements unanimes, que MM. les délégués à l'O. I. V. seront très intéressés de voir un pays neuf et qu'ils seront reçus à bras ouverts.

M. le Comte de Penha Garcia (Portugal) fait remarquer qu'il conviendrait que les Congrès internationaux soient préparés avec des délais suffisants, afin que les travaux y soient présentés avec toute l'ampleur nécessaire. Il reconnaît que de la part du Gouvernement Turc l'organisation d'un Congrès international dans ce moment, avec toutes les difficultés qu'une telle organisation suppose, est une œuvre de courage ; aussi tous les Etats doivent-ils le comprendre pour aider à la participation et à l'organisation de ce Congrès. Mais il propose, dès lors, de demander au Gouvernement hellénique s'il ne serait pas possible de renvoyer le Congrès d'Athènes à une date ultérieure, par exemple, à une année après le Congrès d'Istanbul, afin qu'il y ait un délai suffisamment long entre les deux Congrès.

M. Chaponnier (Suisse) fait remarquer également, à propos de la date du Congrès, que si l'on devait aller en Turquie, il faudrait que l'on puisse y voir la vendange sur pied, des variétés précoces, de sorte que l'on puisse avoir une opinion sur la situation. Sur ce point, MM. Samarakis et Erguven donnent des précisions utiles en indiquant que le programme prévoit des visites dans le vignoble.

*VI^me Congrès international de la vigne et du vin à Athènes.*

M. Samarakis, secrétaire général de l'O. I. V., donne lecture de son rapport sur les démarches et les pourparlers qui ont eu lieu, depuis la précédente session du Comité, en vue de l'organisation dudit Congrès, à la suite de l'acceptation officielle du Gouvernement hellénique de voir tenir ce Congrès à Athènes, au cours de l'année 1918. Il donne toutes indications utiles sur les consultations auxquelles il a été procédé auprès des Pays adhérents, en vue de la révision de l'ordre du jour, en tenant compte de l'évolution des différentes questions depuis 1939, lorsque l'ordre du jour du Congrès d'Athènes fut rétabli, en prévision de l'organisation du Congrès en 1941.

En ce qui concerne la date du Congrès, M. Charilaos (Grèce) propose d'en référer au Gouvernement hellénique et d'en laisser le soin au bureau de l'O. I. V. Il en est ainsi décidé.

Quant à la fixation définitive de l'ordre du jour, après un échange de vues, auquel ont pris part, notamment, M. le Comte de Penha Garcia (Portugal), M. le professeur Dalmasso (Italie), M. le professeur Aldebert (Algérie), la proposition de M. le président Barthe tendant à poursuivre cet échange de vues, lors du Congrès d'Istanbul et à fixer en ce moment-là définitivement l'ordre du jour, a été approuvée.

*Contrôle des pépinières et mesures réglementaires prises par les Gouvernements pour la sauvegarde de la qualité des plants*

M. Branas (France) fait remarquer que cette question a été soulevée au cours de la précédente session du Comité et qu'elle a été également plus ou moins considérée, au cours du développement de la question du

court-noué. Il rend hommage aux personnes qui, dès avant la guerre, s'étaient intéressées au sujet et l'avaient porté à l'ordre du jour dans les assemblées internationales, notamment le président Barthe et le baron Le Roy. Depuis le Congrès de Lisbonne, en 1938, où cette question a été traitée, le contrôle de la production des plants de vigne et du commerce du bois a été plus ou moins amorcé dans divers pays. Il est cependant très difficile de voir l'ensemble du problème d'une manière absolument uniforme pour toutes les nations intéressées. Ce contrôle doit effectivement porter sur la production des bois, d'une part, c'est-à-dire sur les parcelles qui sont destinées à les produire et qu'on appelle en France des vignes-mères. Il doit aussi porter sur la production des bois de greffage et sur les greffons, sur les variétés de vignes européennes et il doit encore porter sur les pépinières, sur le sol des pépinières et s'exercer également sur le commerce et, d'une manière générale, sur les opérations de distribution de ces marchandises.

Il expose les méthodes et les moyens de contrôle à la production en France, en Italie, en Espagne, et propose le texte de motion ci-après qui est adoptée par le Comité :

« Considérant que la durée et la prospérité des vignes ne repose en partie que sur la qualité des plants avec laquelle elles sont établies, le Comité directeur de l'O. I. V. recommande aux pays viticoles adhérents l'organisation d'un contrôle efficace de la production et du commerce des bois et plants de vignes ayant pour objet de garantir l'authenticité, la santé et la valeur culturale des plants mis à la disposition des vignerons. »

*
**

Concernant la question du Commerce du vin et la législation douanière et fiscale sur le vin, M. Joffet (France) demande l'insertion dans le procès-verbal du rapport y relatif, auquel il n'a rien à ajouter et M. le président Barthe ajoute qu'on est malheureusement désarmé en ce qui concerne la question douanière et les impôts ; c'est à la Conférence internationale du Commerce que l'O. I. V. aura, en temps voulu, à faire connaître son opinion, en tenant compte des rapports des différents pays intéressés.

Le Comité s'est déclaré d'accord sur ce sujet.

L'ordre du jour étant épuisé, M. le président pose la question du Bureau de l'O. I. V. Sur la proposition de M. le délégué du Portugal, la constitution actuelle du Bureau de l'O. I. V. est prorogée jusqu'à la prochaine session.

Avant de prononcer la clôture de la session, M. le Président donne la parole à M. le professeur Dalmasso (Italie), qui, se faisant l'interprète de tous les membres du Comité, exprime à M. le président Barthe et à M. le secrétaire général Samarakis leurs vifs remerciements pour la façon admirable dont ils ont organisé cette session.

La séance est levée à 13 heures.

Au cours du déjeuner offert le 1er juillet par M. le président de l'O. I. V., des allocutions ont été prononcées par M. le Président Barthe, M. le professeur André Mayer, président du Comité exécutif de la F. A. O., ainsi que par M. le docteur Gallay, délégué de la Suisse, et M. Coupin, délégué de la Tunisie, au nom de l'Afrique du Nord.

Enfin, au cours du déjeuner offert le 2 juillet par S. Exc. Monsieur

Georges Bidault, ministre des Affaires étrangères de France, auquel assistait également M. Tanguy-Prigent, ministre de l'Agriculture de France, des allocutions ont été prononcées par M. le président Barthe, M. le ministre Bidault et M. le Comte de Penha Garcia, chef de la délégation portugaise.

## QUESTIONS DIVERSES

### L'hélicoptère complète l'aéroplane

L'hélicoptère complètera l'aéroplane dans l'application des poudrages et pulvérisations en horticulture, pense la Compagnie Central Direraft de Yakima, Washington. A la suite d'essais exécutés avec un seul hélicoptère en 1946 en coopération avec la Bell Direraft, Central Direraft cette année entreprendra des essais plus étendus avec deux ou trois « moulins à vent ».

Les essais porteront surtout sur trois récoltes : vignes, houblon et pommiers pour étudier le degré de contrôle obtenable avec divers insecticides et perfectionner les appareils de distribution ainsi que l'organisation commerciale sur une grande échelle. Neuf appareils sont commandés.

Les essais ne sont pas faits dans l'intention de remplacer l'aéroplane, mais de compléter son travail pour lutter contre certains fléaux, ou traiter certaines récoltes, ou être employé dans certaines conditions topographiques pour lesquelles l'emploi de l'aéroplane ou n'est pas suffisamment efficace ou est trop dangereux.

Lorsque certains endroits sont mal pulvérisés, c'est surtout à cause d'obstacles matériels entourant la plupart des vergers, tels que haies, des lignes électriques et, dans certains cas, des pentes abruptes ou des dépressions. Lorsque l'aéroplane peut voler à une vitesse et à une hauteur uniformes en vol horizontal, les insecticides peuvent être répandus de façon efficace. Mais lorsqu'il est nécessaire de faire une brusque montée, ou plonger, ou tourner, des bandes sont laissées qui sont mal pulvérisées.

Dans ces endroits difficiles l'hélicoptère peut ralentir ou stationner sur un endroit si nécessaire. Il peut être employé de la même manière que l'arboriculteur emploie sa lance de pulvérisation pour augmenter le traitement dans un endroit particulier. Les arbres et les lignes électriques ne sont pas des obstacles pour l'hélicoptère qui, s'il est nécessaire, peut s'élever et s'abaisser verticalement.

En se partageant les tâches, l'aéroplane et l'hélicoptère peuvent donner 90 pour 100 de protection.

La vigne, ces dernières années, est devenue une culture très importante dans les vallées irriguées du Central Washington. Tandis qu'il y a quelques grandes parcelles en vignes, il y a des centaines de petites vignes allant d'une fraction d'hectare à quelques hectares. Ces petites parcelles ne valent pas la peine qu'on achète des appareils compliqués pour poudrer et pulvériser. Beaucoup d'entre elles sont à

flanc de coteau ou difficiles à atteindre. La croissance vigoureuse des vignes en espalier est une gêne pour leur traitement terrestre. Ces conditions sont idéales pour le traitement par hélicoptère.

L'hélicoptère peut se déplacer et poudrer un quart d'hectare de vignes sans perte de temps et de produit. En étudiant les itinéraires, il peut se déplacer d'une exploitation à une autre et en traiter des douzaines en une seule journée. Que ceci soit non seulement faisable, mais économique, fut démontré dans un essai exécuté l'an dernier où le traitement de quatre vergers fut effectué aisément dans une partie d'un après-midi. Le camion d'aprovisionnement fut emmené à la première parcelle à traiter. Lorsque l'hélicoptère fut chargé et eut exécuté son travail, le camion alla au second verger et le pilote de l'hélicoptère suivit le camion. Aucun temps ne fut perdu à retourner à l'aéroport pour recharger ou avoir des indications sur le lieu du traitement suivant. Il est à remarquer cependant que l'aéroplane peut emporter deux fois plus de produit de traitement que l'hélicoptère, et que là où il peut opérer avec efficacité l'aéroplane travaille beaucoup plus vite.

D'après les comptes à ce jour, le prix de revient à l'hectare traité revient sensiblement au même prix avec les deux types d'appareils.

Résumé d'après R. Whitnall. *Better Fruit*, février 1947, par R. Libes.

*Note*. — D'après *La Libération paysanne*, les agriculteurs de Nesle, dans la Somme, viennent de commander un hélicoptère spécial en Amérique, qui servira pour traiter les oléagineux et les pommes de terre. R. L.

—«o»—

## La cuve distillatoire Mimard

Ce n'est pas d'aujourd'hui seulement que l'on pense à utiliser les gaz de fermentation et surtout à conserver les bouquets qui émanent de la cuve.

En 1864, Jean Mimard, de Villeneuve-sur-Yonne, présentait à la Société centrale d'agriculture de l'Yonne une cuve fermée munie d'un serpentin latéral.

La cuve était munie d'un faux couvercle perforé, placé à 5 centimètres au-dessous du couvercle étanche.

Ce dernier était muni d'un tuyau vertical en hélice où se condensait une partie des vapeurs, laissant échapper l'acide carbonique : c'était la soupape de sûreté.

Mais la plus grande partie de l'acide carbonique, plus lourd que l'air, étant censé s'écouler par un tuyau partant de l'intervalle des couvercles et suspendu en serpentin au bord de la cuve où il était refroidi. Le gaz s'en échappait tandis que les vapeurs condensées rentraient dans la cuve à 0 m. 25 au-dessus du fond, aspirées croyait-on par remplacement des gaz de départ à la partie supérieure.

Si l'invention n'a pas eu de suite c'est, semble-t-il, parce que l'inventeur avait oublié :

— que le gaz carbonique à la température de la fermentation n'est pas forcément plus lourd que l'air froid ;

— que c'est un produit de fabrication continue et non un gaz qui provoque un vide par son départ. Il y a donc toujours surpression.

Pierre LARUE.

## PARTIE OFFICIELLE

### Loi n° 47-1830 du 16 septembre 1947 étendant au domaine congéable le bénéfice de la loi du 13 avril 1946 instituant le statut du fermage et du métayage

*Article premier.* — Les dispositions de l'ordonnance du 17 octobre 1945, modifiée et complétée par la loi du 13 avril 1946 et les lois subséquentes, s'appliquent aux exploitations agricoles affermées sous la forme dite : à domaine congéable, sous réserve des droits particuliers des exploitants sur les édifices et superfices appelés droits réparatoires.

En bénéfice, tout preneur occupant de bonne foi les lieux à la date de la promulgation de la présente loi, nonobstant tout congé qui aurait pu lui être donné ou toute décision de justice non encore exécutée.

*Article 2.* — Tout preneur d'un bail à domaine congéable bénéficie du droit de préemption tant à l'égard des droits réparatoires non déjà possédés par l'exploitant que des droits fonciers, si les dits droits fonciers ou réparatoires viennent à être aliénés à titre onéreux, ensemble ou séparément.

Le propriétaire foncier a le droit de préemption en ce qui concerne les droits réparatoires, mais il ne peut l'exercer, le cas échéant, qu'au cas où l'exploitant y aurait renoncé lui-même.

Le droit de préemption s'exerce aux conditions prévues au chapitre 1er du titre Ier de l'ordonnance du 17 octobre 1945, modifié par l'article 13 de la loi du 13 avril 1946.

*Article 3.* — Le domanier ne pourra construire de nouveaux bâtiments d'habitation ou d'exploitation qu'après entente avec le propriétaire foncier.

Toutefois, si la construction de nouveaux bâtiments s'avère nécessaire à l'exploitation rationnelle de la ferme ou au logement de l'exploitant ou du domanier et si le propriétaire foncier s'y oppose, le domanier pourra saisir de sa demande le tribunal paritaire qui arbitrera le litige.

*Article 4.* — Le domanier pourra, après entente avec le propriétaire foncier, entreprendre toute plantation de bois qu'il jugera utile sur les terres impropres à une culture normale, notamment landes, terrains accidentés ou rocailleux.

En cas de désaccord, le tribunal paritaire pourra autoriser la plantation.

Les produits de la plantation seront partagés entre le foncier et le domanier en proportion de leur participation aux frais.

*Article 5.* — La propriété des bois existant sur le fonds à la date de la promulgation de la présente loi est déterminée par les usages locaux, la législation en vigueur et les conventions des parties.

Une description quantitative et par essences de bois existant sur les

fossés et talus de la tenue devra être établie à frais communs, à la requête de la partie la plus diligente, dans l'année qui suivra la promulgation de la présente loi. Elle sera établie contradictoirement entre le foncier et le domanier ou leurs ayants droit.

Un exemplaire ou une expédition de cet état descriptif sera déposé au greffe de la justice de paix dans le ressort de laquelle est située la tenue.

A partir de la date de cette description, tous les bois sujets ou non à émondage qui seront plantés, semés ou viendront naturellement sur les fossés et talus de la tenue appartiendront indivisément au foncier et au domanier pour moitié à chacun d'eux.

Seuls les bois non émondables par leur nature pourront être vendus au cours du bail et d'un commun accord entre foncier et domanier.

En cas de désaccord sur l'opportunité de la vente, le tribunal paritaire sera saisi du litige à la requête du foncier ou du domanier.

*Article 6.* — Pour tenir compte des édifices et superfices qui appartiennent au domanier, le prix des baux en cours ou à venir sera fixé à l'amiable et évalué comparativement au fermage moyen des propriétés voisines de même valeur et d'égale importance.

En cas de désaccord, le prix sera fixé par le tribunal paritaire.

La révision du prix des baux en cours prendra effet au commencement de la nouvelle année culturale.

*Article 7.* — Les quote-parts de l'impôt foncier dues par le propriétaire foncier et par le domanier sont fixées conformément aux dispositions de la loi du 19 avril 1831 (art. 9, § 2), de la façon suivante :

1° Pour les maisons et usines : 6/8 au domanier ; 2/8 au foncier ;

2° Pour les corps d'exploitation : 5/8 au foncier ; 3/8 au domanier ;

3° Pour les champs ou terres : 6/8 au foncier ; 2/8 au domanier.

*Article 8.* — Toute cession de bail et toute sous-location sont interdites, sauf si la cession ou la sous-location sont consenties avec l'agrément du foncier au profit des enfants ou petits-enfants du domanier ayant atteint l'âge de la majorité.

*Article 9.* — Sont nulles et de nul effet, toutes clauses inscrites dans les baux de nature à limiter les droits des domaniers quant aux édifices et superfices et à la valeur réelle de ceux-ci.

*Article 10.* — En fin de bail, les droits réparatoires seront évalués contradictoirement et à dire d'experts suivant leur valeur actuelle.

Ils seront remboursés au domanier dans la proportion de la somme par lui payée comparativement à la valeur réelle lors de l'acquisition.

*Article 11.* — Tous les litiges auxquels peut donner lieu l'application de la présente loi sont de la compétence des tribunaux paritaires.

*Article 12.* — Les dispositions de la présente loi sont d'ordre public.

*Article 13.* — Sont abrogées les dispositions des lois du 5 août 1791 et du 8 février 1897 qui sont contraires aux dispositions de l'ordonnance du 17 octobre 1945, modifiée par la loi du 13 avril 1946 et les lois subséquentes, et à celles de la présente loi.

—«o»—

## Le nouveau régime des piquettes

Par la note n° 3.726 du 2 septembre 1947, l'Administration a notifié une décision gouvernementale tolérant jusqu'à l'expiration de la période

des vendanges de 1947 la fabrication de piquettes en toutes quantités par les récoltants et les acheteurs des vendanges, ainsi que la vente de ces boissons.

Une nouvelle décision restreint la portée de cette mesure en limitant aux seuls récoltants la faculté de fabriquer des piquettes et en n'en permettant la vente qu'à de simples particuliers pour leur consommation familiale et dans le canton de production.

Les nouvelles dispositions sont applicables dès réception de la présente instruction.

1° *Fabrication des piquettes.* — La faculté de fabriquer des piquettes est désormais réservée *aux seuls viticulteurs et à leurs coopératives légalement constituées.*

Les acheteurs de vendanges (marchands en gros, débitants, simples particuliers) et *à fortiri* les acheteurs de marcs de raisins, n'ont pas la possibilité de se livrer à cette fabrication.

2° *Vente de piquettes.* — Les récoltants ne pourront vendre leurs piquettes qu'à de simples particuliers en vue de la consommation familiale. Les personnes se livrant au commerce des boissons ne sont plus autorisées à acheter, fabriquer ou détenir des piquettes en vue de la vente à consommer sur place ou à emporter.

Les débitants-récoltants ou les marchands en gros qui désireraient fabriquer de la piquette avec les produits de leur récolte en vue de la consommation familiale devront préparer et emmagasiner cette boisson hors des locaux affectés au commerce.

3° *Circulation des piquettes.* — Les piquettes destinées à la vente à des particuliers ne pourront circuler que dans l'étendue du canton de production.

Les titres de mouvement devront être refusés pour tout enlèvement déclaré à destination de personnes se livrant au commerce des boissons en gros ou en détail ou de simples particuliers résidant hors du canton dans lequel se trouve situé le lieu de production de la boisson.

Bien entendu, les dispositions générales du Code ne sont pas modifiées et les récoltants conservent la faculté de déplacer les piquettes *réservées à leur propre consommation* dans le rayon de franchise fixé à l'article 176 du Code (canton de récolte et cantons limitrophes) ou en dehors des dits rayons, moyennant paiement de garantie du droit de circulation.

4° *Mesures transitoires pour les piquettes fabriquées antérieurement à l'application des nouvelles dispositions.* — Il est accordé aux débitants de boissons et aux marchands en gros qui ont acquis des piquettes en vue de la vente, un délai pour écouler ces boissons. Ce délai expire le *10 octobre.*

En aucun cas, ces commerçants ne seront admis à vendre de la piquette après cette date. Les boissons qu'ils pourront éventuellement détenir après le 10 octobre 1947 devront être distillées. Le cas échéant, il sera fait application des dispositions de l'article 259 du Code des C. I.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Le plan d'ensemencement en blé et en seigle pour 1947-1948.** — Sur la proposition de M. Tanguy-Prigent, ministre de l'Agriculture, le Conseil des Ministres a adopté, le 26 septembre, un plan d'ensemencement en blé et en seigle pour la campagne 1947-1948. En voici les dispositions principales :

1° Obligation pour chaque producteur d'ensemencer en blé, au cours de la prochaine campagne, une superficie au moins égale à la moyenne des surfaces déclarées pour leur exploitation pendant les campagnes 1937-38 et 1938-39, sans que cette superficie puisse être inférieure à la superficie la plus forte qui ait été cultivée en blé depuis ces campagnes.

On estime que 5 millions d'hectares seront ainsi emblavés.

2° Obligation d'ensemencer en seigle une superficie au moins égale à 125 % de la moyenne des surfaces déclarées pour leur exploitation pendant les campagnes 1944-45 et 1945-46.

600.000 hectares seraient ainsi ensemencés en seigle.

3° Taxe de 10.000 francs par hectare manquant, sans préjudice d'autres sanctions, chaque fois que le producteur n'aura pas ensemencé les superficies minima indiquées ci-dessus.

4° Taxe sur les herbages (le taux en sera fixé ultérieurement), afin d'empêcher les agriculteurs de transformer en herbages les terres à blé.

5° Application intégrale du décret du 21 mars 1947 garantissant aux producteurs de blé un prix de vente rémunérateur comprenant obligatoirement les frais de production, d'amortissement et le bénéfice normal d'exploitation.

6° Pour l'assiette de l'impôt sur les bénéfices agricoles qui seront perçus en 1948 : réduction du coefficient applicable aux superficies ensemencées en blé, seigle ou orge par rapport au coefficient applicable aux autres cultures.

7° Paiement en octobre de la prime à l'hectare concernant la dernière campagne.

8° Paiement en février prochain de la prime à l'hectare pour les superficies ensemencées en blé et seigle au cours de l'automne 1947.

9° Paiement en juin prochain de la prime à l'hectare pour les superficies ensemencées en blé alternatif et de printemps avant le 15 avril 1948.

10° Mise en place accélérée des semences d'automne et conservation d'un stock de semences de printemps.

11° Approvisionnement prioritaire des producteurs de blé et de seigle en machines, outils, engrais, carburants, par l'intermédiaire des Offices agricoles départementaux et non par le système compliqué des points.

E. D.

—«o»—

**Précisions sur les surfaces emblavées.** — *Le Ministre de l'Agriculture communique :*

Il a été répandu, au sujet des superficies ensemencées en blé, des informations inexactes ou imprécises qu'il est nécessaire de redresser.

Il est faux de prétendre que les surfaces ensemencées en blé ont été volontairement réduites par les producteurs depuis la Libération par

suite des prix insuffisants du blé ou de toute autre cause. Au contraire, les superficies ensemencées en blé se sont augmentées régulièrement depuis 1944-1945.

L'effort des agriculteurs français est d'autant plus remarquable qu'il s'est effectué dans des conditions très difficiles.

Sans les destructions causées aux emblavures par les fortes gelées d'hiver et de printemps, cet effort aurait permis cette année de combler entièrement le déficit résultant de la guerre et de l'occupation ennemie.

En ce qui concerne plus particulièrement la campagne 1946-1947, le chiffre de 3.330.000 hectares, dont certains journaux ont fait état, représente les superficies qui ont échappé aux destructions causées par le gel, destructions qui représentent près de *1.500.000 hectares*.

En fait, les ensemencements et réensemencements effectués par les agriculteurs ont atteint, pour la campagne 1946-1947, le chiffre global de : *4.770.000 hectares,* se décomposant comme suit :

| | |
|---|---|
| blés d'automne. . . . . | 3.920.000 ha |
| blés alternatifs. . . . . | 330.000 ha |
| blés de printemps. . . . . | 520.000 ha |

En définitive, l'évolution des ensemencements en blé de 1938 à 1947 se présente comme suit :

| | |
|---|---|
| 1938. . . . . | 5.050.000 ha |
| 1939. . . . . | 4.584.000 ha |
| 1944-45 (Libération). . . . . | 3.471.000 ha |
| 1945-46. . . . . | 4.059.000 ha |
| 1946-47. . . . . | 4.770.000 ha |

Si les gelées ont détruit près de 1.500.000 hectares, les 3.330.000 hectares qui ont fourni la récolte 1946-47 ont souffert de la sécheresse qui a favorisé la rouille et l'échaudage et réduit le rendement dans de très fortes proportions.

**Concours régional porcin d'Aubagne.** — Le Concours régional porcin, organisé par la Fédération des Syndicats d'élevage porcin des Bouches-du-Rhône et la Direction des Services agricoles des Bouches-du-Rhône, avec le concours financier du Ministère de l'Agriculture, du Conseil général des Bouches-du-Rhône, de l'Office agricole des Bouches-du-Rhône, de la C. G. A. des Bouches-du-Rhône, de la Caisse régionale de Crédit agricole, de la ville d'Aubagne et des principales organisations agricoles du département des Bouches-du-Rhône, s'est déroulé le dimanche 21 septembre 1947 à Aubagne.

274 animaux ont été présentés par 97 éleveurs, dont la plupart possédaient des lots de très haute qualité, ce qui rendit difficile la tâche des cinq jurys qui avaient à examiner les animaux, sous la présidence du professeur Leroy.

Un public nombreux a pu, durant toute la journée, admirer les animaux exposés et particulièrement les animaux primés.

## BULLETIN COMMERCIAL

*Montpellier*. — Chambre de Commerce. — Vin rouge : 8°5 à 11° : 250 à 255 francs net.

Rosé, blanc de blanc, pas d'affaires.

*Nimes*. — Commission mixte de cotation des vins. Semaine du 29 septembre au 4 octobre. — Vin rouge 1947 : 245 à 255 francs le degré-hectolitre, selon degré et qualité.

*Perpignan*. — Semaine du 27 septembre au 4 octobre. — Vins rouges : 260 à 265 francs, suivant degré, qualité et conditions ; taxe de solidarité comprise.

## Prix des engrais

Des modifications importantes sont intervenues depuis le début d'août dans les barèmes de prix des principaux engrais, aussi avons-nous cru utile d'en dresser un tableau récapitulatif. Les prix portés dans les arrêtés étant compris hors taxes, nous avons calculé l'incidence des taxes à la production et sur les transactions et nous avons fait figurer les prix taxes acquittées.

Prix fixés par l'arrêté n° 18.056 du 29 juillet 1947, publié au *B.O.S.P.* du 3 août 1947.

Prix limites de vente aux distributeurs en culture et aux fabricants d'engrais composés, aux 100 kgr., marchandises en vrac, franco toutes gares S.N.C.F. ou réseaux secondaires sur voie normale.

Majoration aux 100 kgr. pour mise en sac : 5 francs pour mise en sacs de 100 kgr., 10 francs pour mise en sacs de 50 et 75 kgr.

| | Hors taxe | | Taxe à la product. et sur Les transact. acquit. | |
|---|---|---|---|---|
| | par 20 t. | par — de 20 t. et 10 t. minimum | p. 20 t. | par — de 20 t et 10 t. minimum |
| *Sulfate d'ammoniaque :* | | | | |
| Sulfate d'ammoniaque 20 % d'azote. . . . . | 784 | 791 | 880,91 | 888,77 |
| Sulfate d'ammoniaque 20,40 % d'azote. . . . | 800 | 807 | 898,88 | 906,75 |
| Sulfate d'ammoniaque 20,60 % d'azote. . . . | 808 | 815 | 907,87 | 915,74 |
| Sulfate d'ammoniaque 20,80 % d'azote. . . . | 816 | 823 | 916,86 | 924,73 |
| Sulfate d'ammoniaque 20,90 % d'azote. . . . | 820 | 827 | 921,36 | 929,22 |
| Sulfate d'ammoniaque 21 % d'azote. . . . . | 824 | 831 | 925,85 | 933,72 |
| *Nitrate de soude :* | | | | |
| Nitrate de soude 16 % d'azote. . . . . | 1.010 | 1.017 | 1.134,84 | 1.142,71 |
| *Nitrate de chaux :* | | | | |
| Nitrate de chaux 13 % d'azote (1). . . . . | 601 | 608 | 675,29 | 683,15 |
| Nitrate de chaux 15,50 % d'azote (1). . . | 663 | 670 | 744,95 | 752,82 |
| *Ammonitrate :* | | | | |
| Ammonitrate 20 % d'azote granulé (1). . . | 693 | 700 | 778,66 | 786,52 |
| Ammonitrate 20 % d'azote en poudre (1). . | 689 | 696 | 774,16 | 782,03 |
| Ammonitrate 32,50 % d'azote granulé (2). . | 1.095 | 1.102 | 1.230,35 | 1.238,21 |
| Ammonitrate 33,50 % d'azote granulé (2). . | 1.127 | 1.134 | 1.266,30 | 1.274,17 |
| *Nitrate d'ammoniaque :* (Réservé à la fabrication des engrais composés) | | | | |
| Nitrate d'ammoniaque 32,50 % d'azote. . . | 942 | 949 | 1.058,44 | 1.066,30 |
| Nitrate d'ammoniaque 33,50 % d'azote. . . | 970 | 977 | 1.089,90 | 1.097,76 |
| Nitrate d'ammoniaque 34,50 % d'azote. . . | 998 | 1.005 | 1.121,36 | 1.129,22 |
| *Chlorhydrate d'ammoniaque :* | | | | |
| Chlorhydrate d'ammoniaque à 21,50 % d'azote. | 881 | 888 | 989,90 | 997,76 |
| Majoration ou diminution par 0,25 % d'azote en plus ou en moins. . . . . | 10 | 10 | 11,24 | 11,24 |
| *Cianamide :* | | | | |
| Cianamide en poudre huile à 18 % d'azote ou en poudre brute à 19 % d'azote. . | 964 | 977 | 1.083,15 | 1.097,76 |

(1) Primes de stockages à déduire suivant prescriptions de l'arrêté n° 18.056.

(2) Nitrates d'ammoniaque français ou d'importation destinés à l'emploi direct en culture.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital

# Les Pressoirs Hydrauliques

# MABILLE

sont les

## MEILLEURS

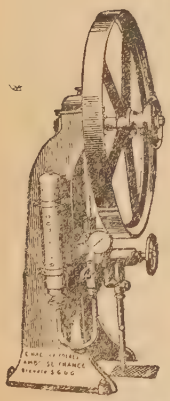
et leurs

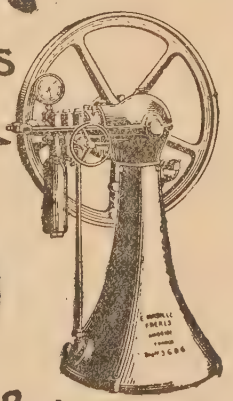
pompes de compression automatiques

# "HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES





## RÉALISENT LA PERFECTION

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N° 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

## S. N. C. F.

### Modifications apportées à l'horaire des trains de voyageurs à dater du 5 octobre 1947

*La S. N. C. F. communique :*

A partir du 5 octobre 1947, les modifications suivantes sont apportées à l'horaire des trains de voyageurs.

**1° Ligne de Tarascon à Sète :**

Le train rapide 421 sera retardé de 7' à l'arrivée à Montpellier (Paris départ 19 h. 20, Montpellier arrivée 8 h. 15).

Le train rapide 422 sera avancé de 59' au départ de Montpellier (Montpellier départ 19 h. 10, Nimes 19.55 [20.06], Paris arrivée 8 h. 25).

Les trains express 434 (Sète 5.27 [5.35], Montpellier 6.01 [6.08], Nimes 6.50 [7.00]) et 437 (Nimes 20.56 [21.08], Montpellier 21.49 [21.57], Sète 22.23 [22.33]) ne circuleront pas le dimanche.

Les trains autorails express 423 et 421 Avignon-Montpellier et vice-versa seront supprimés et remplacés par les trains autorails express 431 (Tarascon départ 16 h. 35, Nimes arrivée 17 h. 04 [17.09], Montpellier arrivée 17 h. 52) et 436 (Montpellier départ 8 h. 35, Nimes 9 h. 15 [9.19], Avignon arrivée 10 h. 05). Les trains 431 et 436 ne transporteront que des voyageurs de 2me classe.

Le train 445 (ex-463) sera limité à Nimes (arrivée 8 h. 03).

Le train 447 (ex-467) sera prolongé jusqu'à Montpellier (arrivée (10 h. 20).

Le train 477 sera avancé de 11' à l'arrivée à Nimes (14 h. 54).

Le train 484 (Montpellier départ 18 h. 10, Nimes arrivée 19 h. 32) ne circulera pas le dimanche.

Les trains temporaires SP, PS, LP et PL ne seront plus mis en marche.

**2° Ligne de Lyon à Nimes via Le Teil :**

Le train 903 sera avancé de 20' à l'arrivée à Nimes (12 h. 57).

Le train 913 sera avancé de 9' à l'arrivée à Nimes (22 h. 34).

Le train 904 sera retardé de 16' au départ de Nimes (7 h. 26).

Le train 914 sera retardé de 13' au départ de Nimes (17 h. 43).

Les trains 903 et 914 ne circuleront que les lundis, mercredis, vendredis et dimanches.

Les trains 904 et 913 ne circuleront que les mardis, jeudis et samedis.

**3° Ligne de Paris à Nimes via St-Germain-des-Fossés :**

Le trains express 1114 sera retardé de 5' au départ de Nimes (6 h. 20).

Le train 1481 (ex-1435) aura son point de départ reporté à Alès (5 h. 39) et le train 1486 (ex-1456) sera avancé de 20' au départ de Nimes (21 h. 10) et de 33' à l'arrivée à Alès (22 h. 26).

Le train 1487 sera avancé de 16' au départ de La Levade (7 h. 10) et de 26' à l'arrivée à Nimes (9 h. 08) où il donnera la correspondance avec les trains LB (9 h. 53) sur Bordeaux, et 436 (9 h. 19) sur Avignon.

Le train 1480 (ex-1440) sera avancé de 5' au départ de Nimes (18 h. 13) et de 10' à l'arrivée à Alès (19 h. 29) et à La Levade (20 h. 11).

4° **Ligne du Vigan à Nimes :**

Le train 2845 sera avancé de 10' au départ du Vigan (5 h. 57) et de 9' à l'arrivée à Nimes (8 h. 58).

Le train 2847 sera avancé de 28' au départ du Vigan (12 h. 15) et à l'arrivée à Nimes (14 h. 30).

Le train 4881 sera avancé de 24' au départ du Vigan (16 h. 29) et de 47' à l'arrivée à Nimes (19 h. 44).

Au départ de Nimes, les trains ci-après seront avancés : 2848 de 6' (9 h. 12), 2846 de 28' (18 h. 22).

A l'arrivée au Vigan, les trains ci-après seront avancés : 4882 de 10' (10.30), 2848 de 7' (11.25), 2846 de 26' (21.23).

5° **Ligne d'Alès à St-Jean-du-Gard :**

Les trains 9997 et 9998 ne circuleront pas les mardis et les dimanches.

6° **Ligne d'Uzès à Tarascon :**

Les trains 9928 et 9929 circuleront tous les jours.

Le train 9928 a été retardé de 16' au départ de Remoulins (12 h. 38) où il relèvera la correspondance du train 903 (12 h. 28).

Des modifications de moindre importance ayant également été prévues, MM. les voyageurs peuvent se renseigner dès maintenant dans les gares.


SAUVEGARDE DE VOS RÉCOLTES

PRODUITS SPIC

Tous Produits Insecticides, Anticryptogamiques - et Œnologiques -

Traitement d'Hiver de la Vigne

CONTRE la Pyrale et Esca (Apoplexie)

Par le PYRALUMNOL

CONTRE Cochenilles

Par le SPICANTHROL

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS ET VITICOLES

SIÈGE SOCIAL : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (5e)

USINE et SERVICES COMMERCIAUX : BEAUCAIRE (Gard). - Tél. 41

AGENT DÉPOSITAIRE : Louis BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER - Téléphone 60 60

LES MANUFACTURES LYONNAISES DE

MATERIEL VINICOLE

**GUY & MITAL - MARMONIER FILS**

— 29, Rue des Tuiliers - LYON —

Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne

**PRESSES HYDRAULIQUES - PRESSOIRS A LARGE SURFACE - PRESSOIRS CONTINUS**
**REFOULOIRS - MOTOPOMPES - CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS, etc...**

*Plus résistants*

PROVENDÉINE
**SANDERS**

Vous donnerez à vos juments poulinières et à vos poulains la PROVENDÉINE SANDERS, complément indispensable de leur alimentation. Vous aurez des animaux plus résistants par son emploi régulier qui favorise la formation du squelette, évite les fourbures, l'ensellement, la faiblesse des membres et les boulettures.

SPÉCIALE POUR CHEVAUX

Pour tous renseignements s'adresser aux **Services agronomiques**
**G. MAYNADIER, Ingénieur agricole** à BELLEGARDE (Hte-Garonne)

*Pépinières Daniel Servel*

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-:

A T E L I E R S D E S

**Cultivateurs "JEAN"**

18, Route de Toulouse. -- CARCASSONNE

CULTIVATEURS VIGNERONS TOUS MODÈLES -- CULTIVATEURS CÉRÉALES
SEMOIRS A LA VOLÉE -- PULVÉRISATEURS A DISQUES

UN MINERAI
FRANÇAIS

FINESSE
ADHÉRENCE
MOUILLABILITÉ

SOUFRE
de
NARBONNE

DOSAGE GARANTI 20 pour cent de SOUFRE et plus libre
Finesse 98 pour cent au tamis n° 200

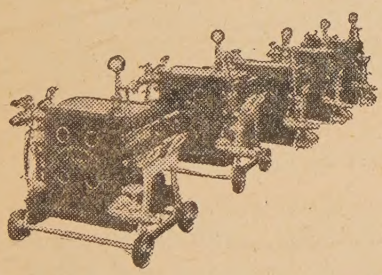
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES
ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

PUBLI DAUPHIN

1 seul chassis
8 caisses interchangeables
Transformation instantanée

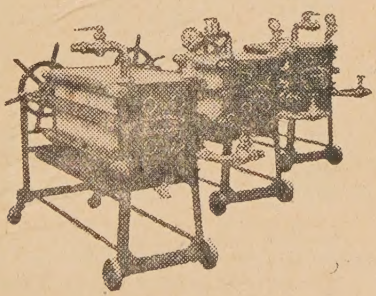
S.O.C.I.A. 15, RUE AUBER
PARIS. TEL. OPE. 73-70

PUBL. MALBREL



FILTRES
A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES
FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS
SIMONETON
LE RAINCY
(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

Le

# Soufre d'Apt à 48 %

qualité d'avant-guerre

libre à la vente, disponible pour livraison immédiate.

---

**Passez vos commandes sans délai**

## Mines de Soufre d'Apt

**en exploitation depuis 1853**

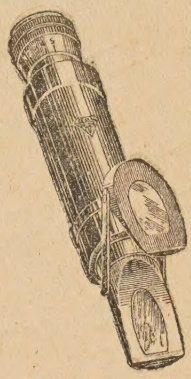
plus de **25.000** viticulteurs utilisaient avant-guerre le **SOUFRE D'APT** dans la métropole - en Algérie - au Maroc - en Tunisie - en Suisse - en Australie et République Argentine.

*S'adresser à ses Agents ou au Siège social :*

**15, rue du Pont, à ARLES (Bouches-du-Rhône)**

OPTIQUE et PRÉCISION
de LEVALLOIS
Bureaux de Paris : 4, R. Scribe (9e)
Téléphone : OPÉ. 59-41

**RÉFRACTOMÈTRE**
**POUR**
**JUS DE RAISINS**



**0-30 EN 1/5 %**

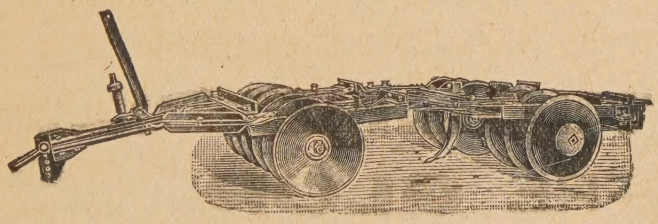
*Le Réfractomètre O. P. L. permet de mesurer rapidement :*
*la richesse saccharine (pesage des moûts);*
*l'enrichissement en sucre.*

**A. BERTAUD, agent exclusif**
22, Boulevard Françoise Duparc
**MARSEILLE (B.-du-Rh.)**

PUBL. L. C. L.

***PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES***

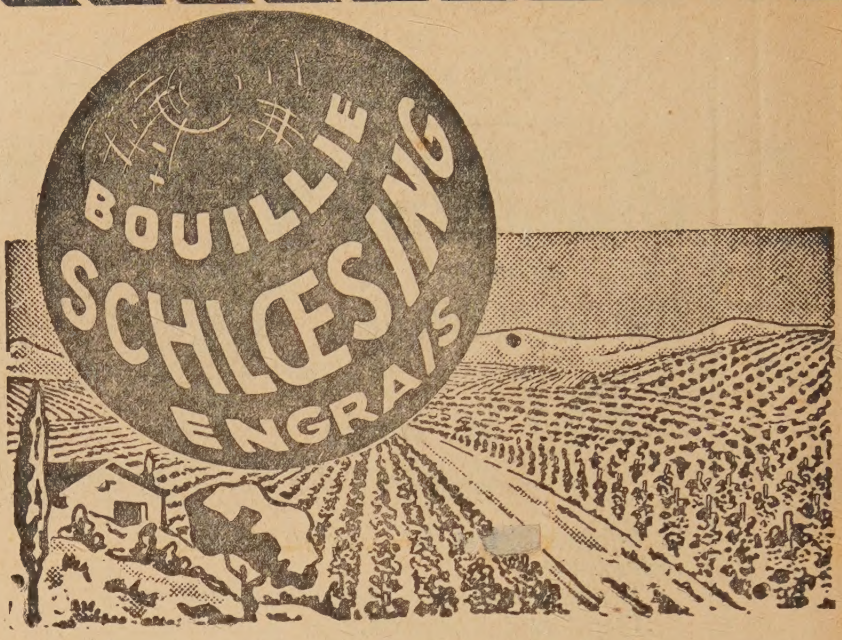
Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



**SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR**
43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TÉL. 385.99

**Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :**
**Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Peiles mécaniques**

**PORCS** 2900 fr., Fco port emb. 18 kg.
VALADE, Porcs, SARLAT




Les

# USINES

# SCHLŒSING

**175, Rue Paradis --- MARSEILLE**

Maison Centenaire

**vendent :**

**VITRIOLINE** Traitement des semences contre la CARIE

**SOUFRE GLORIA** DISQUES & BOUGIES pour méchage

**PYRALION** contre Pyrale et Esca

etc...

en attendant de pouvoir offrir librement à nouveau :

**SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS**

*Conseil d'Administration :* MM. E. Vermorel, E. Blayac, Baron de Boixo, W. Bonnard. *Directeur de la publication :* E. Degrully.